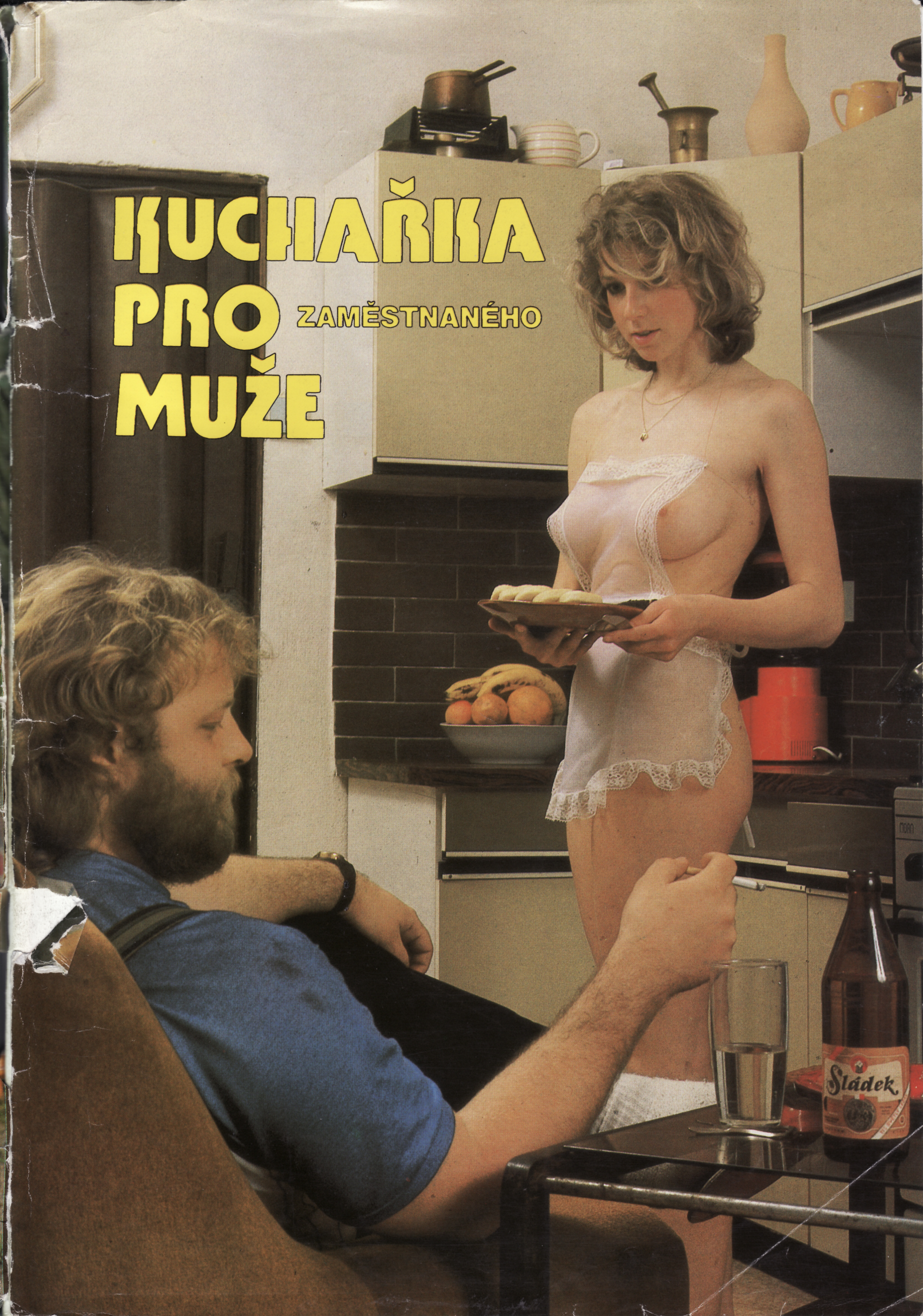
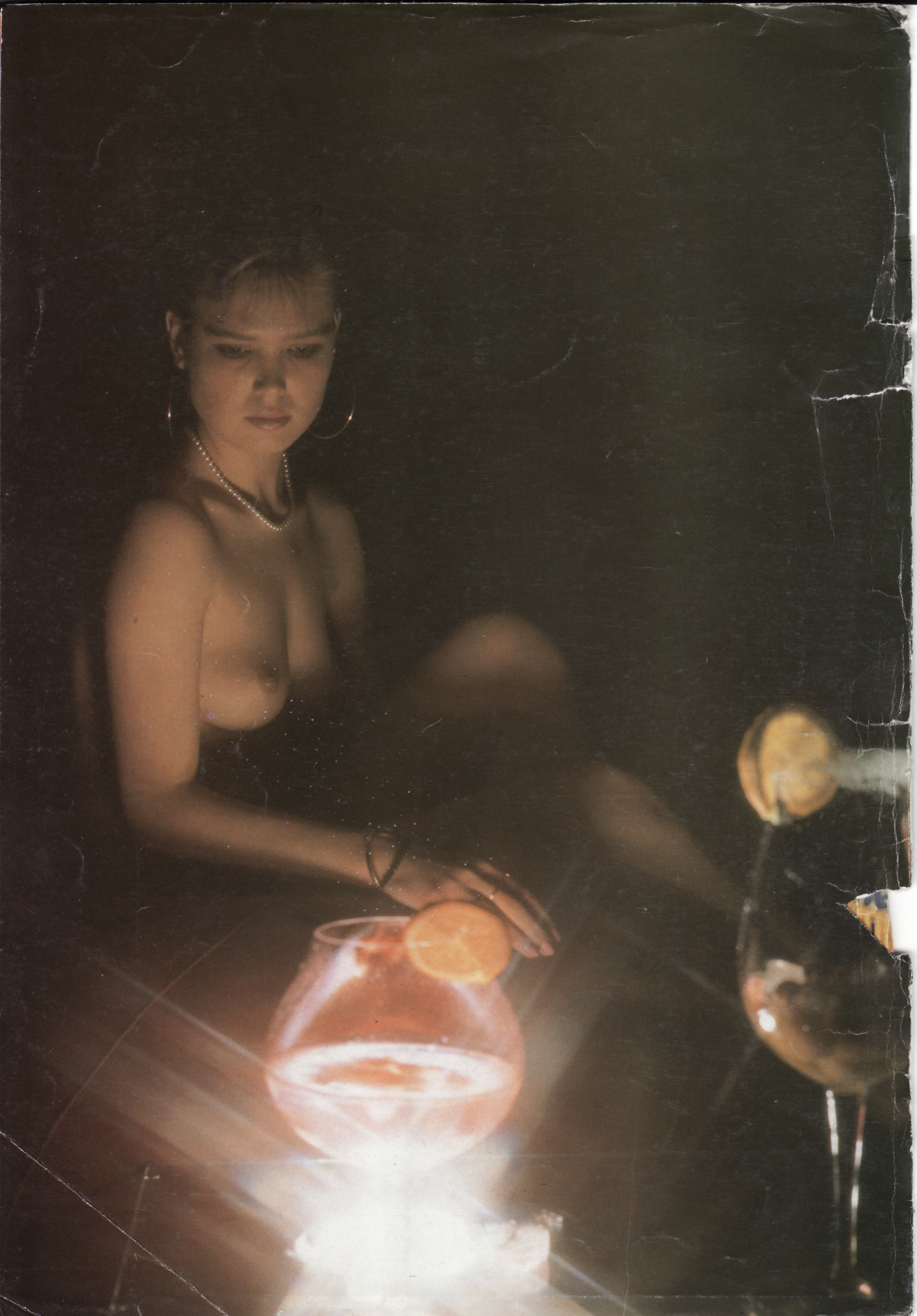

KUCHAŘKA
PRO ZAMĚSTNANÉHO
MUŽE
Sládek





KUCHAŘKA PRO ZAMĚSTNANÉHO MUŽE

JIŘÍ JANOUŠEK
JAN VLASÁK

Námět na vydání, návrh obálky
a grafická úprava Jiří Janoušek
Fotografie Ing. Jan Vlasák
Vydalo nakladatelství AURUM
v roce 1990
1. vydání – Náklad 45 000 výtisků
Vytiskly Tlačiarne SNP, š. p., Martin

Kčs 37,–

ISBN 80-85294-00-1



Krásná žena a zároveň perfektní kuchařka – to je kombinace v běžném životě neobvyklá. Proto hochu Ty, který chceš mít doma krasavici i dobrou baštu se koukej naučit vařit.

Autoři


KUCHAŘKA
PRO
MUŽE



ISBN 80-85294-00-1

PRVNÍ POMOC

POPÁLENÍ A OPAŘENÍ

jsou poranění, při kterých první pomoc spočívá 1. V zastavení působení tepla, průchodu proudu, při opaření stáhnutí oděvu, aby látka dále nepoškozovala kůži. 2. Okamžité ochlazování postiženého místa, např. v nádobě s kostkami ledu, studená voda nestačí. 3. Použití sterilního obvazu. (Nedávat na ránu masti, zásypy). 4. Transport na chirurgické oddělení (při transportu přikládat přes obvaz igelitové sáčky s ledem.)

PORANĚNÍ RUKOU

Časté poranění při práci v kuchyni jsou bodné rány ostrým předmětem. Je třeba zdůraznit, že ačkoli na povrchu mnohdy toto poranění nevypadá dramaticky, může dojít i k vážnějším komplikacím (zhmoždění šlachy, svalu, záněty, které mohou ohrozit funkci ruky. Při první pomoci provedeme desinfekci rány (Septonex spray, jód) a poté sterilní překrytí rány. U menších ran leukoplastí, u větších obvazem. Při silnějším krvácení použijeme obvaz kompresivní (s polštářkem). Větší krvácení na prstech se podaří zastavit stlačením prstu po stranách, kde probíhají tepénky. Při ranách většího rozsahu je nutno vyhledat lékařskou pomoc.

PÁLENÍ ŽÁHY

je nepříjemný palčivý pocit za dolní částí hrudní kosti, jdoucí někdy do krku nebo do zad. Objevuje se brzy hlavně po nadměrném jídle, sladkém, kynutém pečivu, přepalovaných tucích, často po požití alkoholu.
První pomoc představuje podání léků, jako jsou např. Gastrogen 1, Anacid. Dále je nutno snížit množství jídla v jednotlivých denních porcích, vyvarovat se jmenovaných jídel, nejíst alespoň 3 hodiny před spaním, nesetrvávat déle v poloze, která pálení žáhy vyvolává, u obesních snížit váhu. Při úporných obtížích je třeba navštívit lékaře.

PRŮJEM

způsobený závadnou potravou probíhá většinou akutně a bez teplot. Potíže mohou být způsobeny i alergií na určité druhy potravin (mléko, citrusy, jahody, vejce, ryby). K průjmu se mohou přidat i další obtíže – nechutenství, zvracení, bolesti břicha.
Vhodný je pro nemocného klid na lůžku, alespoň jeden den žádné jídlo, pouze hořký čaj, druhý den vývar z masa, dále pak libové maso, brambory. Z léků je možné doma podat živočišné uhlí.

OTRAVA Z KONZERVY (botulismus)

Vzniká většinou po doma připravených konzervách ovocných, zeleninových, masových. Onemocnět se však může i po potravinách tepelně nezpracovávaných jako jsou uzené ryby, sýry, paštiky. Konzerva má změněnou chuť i vůni, tzv. „bombáž". Od pozření potravy k objevení se příznaků uplyne 12 hodin i 3 dny. Často bývá průjem, bolesti břicha, nechutenství, zvracení, sucho v ústech, chraptivý hlas, dvojité vidění. Nemocný musí být hospitalizován.

OTRAVA HOUBAMI

K otravě nedochází pouze po požití jedovatých hub, ale také při konzumaci nejedovatých hub ve velkém množství nebo po požití jídla z hub nezávadných, ale nesprávně skladovaných.

1. Ryzce, holubinky, kuřátka, hřib satan a další vyvolávají gastro-intestinální příznaky do 1 až 4 hodin po požití – zvracení, průjmy, bolesti břicha, někdy i oběhová selhání.
2. Po požití mochomůrky tygrové se do 1 hodiny objeví záškuby svalů, motorický neklid, excitace, halucinace, rozšíření zornic.
3. Jiný typ otravy je otrava houbami vláknicemi (vláknice načervenalá). Příznaky se dostaví též do jedné hodiny. Projeví se pocitem horka, slinotokem, poruchami vidění, zvracením, průjmy, někdy i otokem plic a zástavou srdce.
4. Po požití naší nejjedovatější houby, mochomůrky zelené, se dostaví toxické příznaky bohužel za 8 až 12 hodin, někdy i déle. Bývá to nevolnost, zvracení (zbytky hub, někdy s příměsí krve), průjmy s velkými ztrátami tekutin, následuje žízeň, snížení močení. Může dojít k poklesu teploty, poruchám vědomí, později i ke smrti. Při jakémkoli podezření na otravu houbami je třeba nemocného okamžitě dopravit do nemocnice, **neléčit doma**. Je-li to možné, zajistit a vzít s sebou zbytky jídla na vyšetření. Nejíme houby, které dobře neznáme, v cizím prostředí (na návštěvě). Jíme houby pouze čerstvé, v dobrém stavu, hned po přípravě, zbytky vyhazujeme, nedojídáme později. Nejíme houby ve velkém množství.

PORANĚNÍ OKA (cizorodou látkou nebo předmětem)

Oko je nutno nejprve vypláchnout větším množstvím vody, pokud není k dispozici voda borová nebo Opthal. K výplachu používáme výplachovou vaničku či kapátko. Pokud do oka vnikl cizorodý předmět je nutno oko přelepit gázou a okamžitě vyhledat lékaře.



POLÉVKY

HOVĚZÍ VÝVAR

250 g hovězí kosti (předního hovězího), sůl, pepř, 80 g kořenové zeleniny, 1 větší cibule.

Rozsekané a omyté kosti zalijeme vodou, uvedeme do varu, osolíme, opepříme a vaříme pomalu asi 3 hodiny. Potom přidáme do vývaru na kostky nakrájenou zeleninu a cibuli a uvaříme vše do měkka. Hotový vývar přecedíme přes cedník. Do vývaru můžeme přidat různé druhy zavářek. (Kapání, těstoviny.)

KVĚTÁKOVÁ POLÉVKA

1 střední květák, 2 vejce, 1/4 l smetany, petržel, sůl, 2 lžíce škrobové moučky.

Důkladně omytý květák rozdělíme na malé růžičky a dáme vařit do 1 l vřící osolené vody. Uvaříme jej do měkka. Ve smetaně rozmícháme vejce, škrobovou moučku a za stálého míchání vlijeme do polévky. Několik minut povaříme, přidáme petržel a dosolíme.

ČESNEČKA – OUKROP

1 l vody, 4 stroužky česneku, sůl, kmín (lépe tlučený), 200 g oloupaných brambor, 30 g sádla, 60 g chleba, majoránku.

Na kostky nakrájené brambory vaříme s kmínem a solí až změknou. Se špetkou soli utřeme česnek a přidáme spolu se sádlem a majoránkou do polévky. Podáváme s opečeným chlebem nakrájeným na kostičky.

POLÉVKA Z OVESNÝCH VLOČEK

60 g ovesných vloček, 100 g zeleniny (celer, brukev), 1 dl mléka, 35 g másla, petrželka, libeček nebo pažitka.

Oprané vločky uvaříme v osolené vodě společně s drobně nakrájenou zeleninou. Potom přidáme mléko, máslo a petrželku.

BRAMBOROVÁ POLÉVKA

350 g brambor, 150 g zeleniny (květák, mrkev, pórek, petržel, celer), 4 rajčata, 2 lžíce hladké mouky, 20 g másla, sůl, kmín, celerová nať, libeček nebo pažitka. Houby podle chuti.

Oloupané brambory a čistou zeleninu pokrájíme a zalijeme vodou. Oloupeme rajčata a pokrájená přidáme. Vaříme do měkka. Nasucho opražíme mouku a polévku zahustíme. Potom polévku povaříme, přidáme máslo a drobně posekanou zelenou zeleninu.



ZELŇAČKA S KLOBÁSOU

1/2 l vody, 250 g kyselého zelí, 100 g mléka, 10 g hladké mouky, 10 g sádla, 25 g cibule, 30 g klobásy, mletou papriku, sůl, bobkový list.

Zelí pokrájíme a zalijeme vařící vodou. Přidáme bobkový list, osolíme a pod pokličkou vaříme. Připravíme zálivku z mléka a mouky a když je zelí zpola vařeno, zálivku k němu nalejeme. Vaříme do měkka za občasného zamíchání. Pak vmícháme na sádle osmahnutou, jemně nakrájenou cibuli, do které jsme přidali mletou papriku, nakrájenou klobásu a povaříme.

HRACHOVÁ POLÉVKA S PÁRKEM

160 g hrachu, 40 g sádla, 2 cibule, 40 g hladké mouky, paprika, česnek, sůl, majoránka, 80 g párků, polévkové koření.

Propláchnutý a přebraný hrách prolijeme vodou a necháme máčet. Nabobtnalý hrách uvaříme do měkka v té vodě, co se namáčel a prolisujeme přes cedník nebo umeleme v mlýnku na maso. Nakrájenou cibuli osmahneme na sádle, zasypeme hladkou moukou, zamícháme a přidáme papriku. Za stálého míchání metlou zalijeme zásmažku studenou vodou a vaříme asi 1 hodinu. Na konci varu přidáme prolisovaný hrách, česnek utřený se solí, nakonec na plátky nakrájené párky, dochutíme polévkovým kořením, majoránkou a krátce povaříme.



ITALSKÁ POLÉVKA

80 g rajčatového protlaku, 40 g tuku, 60 g hladké mouky, 15 g cukru, magi, 20 g polévkových nudlí, sůl, petrželku.

Z mouky a tuku připravíme světlou zásmažku, přidáme rajčatový protlak, osmahneme a za prošlehávání metlou zalijeme vodou. Uvedeme do varu a pozvolna vaříme za občasného míchání asi hodinu. Ke konci varu přidáme cukr. Polévku dochutíme polévkovým kořením a do hotové dáme uvařené a propláchnuté nudle. Nakonec dáme do polévky nakrájenou petržel.

PÓRKOVÁ POLÉVKA S VEJCEM

2 větší pórky, 40 g tuku, 60 g hladké mouky, pepř, 1 vejce, polévkové koření, sůl.

Nakrájený pórek zalijeme vodou a uvaříme téměř do měkka. Z tuku a mouky připravíme zásmažku, za stálého šlehání zalijeme vodou, uvedeme do varu, přidáme odvar z pórků a vaříme za občasného míchání asi 1 hodinu. Ke konci varu dáme pepř. Do procezené polévky dáme uvařený pórek, vlijeme rozmíchané vejce, promícháme a necháme je srazit. Hotovou polévku dochutíme polévkovým kořením a podle potřeby přisolíme.

JIHOČESKÁ KULAJDA

400 g brambor, 4 zrnka nového koření, 1 bobkový list, sůl, 1/4 l kyselé smetany, 40 g hrubé mouky, 1 cibuli, máslo, sladká paprika, 1 vejce, houby.

3/4 l vody vaříme s bramborami nakrájenými na kostky, bobkovým listem, novým kořením, houbami a osolíme. Až brambory změknou, zakvedláme v troše vody mouku, nalijeme do polévky a povaříme. Nakrájenou cibuli osmahneme na másle, přisypeme sladkou papriku a přidáme spolu s nakrájenými vařenými vejci do polévky. Nakonec přilijeme kyselou smetanu a promícháme. Houby můžeme použít i sušené (předem namočíme).

KULAJDA S HOUBAMI

400 g brambor, 250 g čerstvých hub nebo 25 g sušených, 40 g polohrubé mouky (hladké), 2 dl mléka, 2 dl kyselé smetany, 20 g másla, sůl, kmín.

Nakrájené brambory a houby vaříme v osolené vodě s kmínem do poloměkka. Rozmícháme mléko s moukou, přilijeme a vše vaříme. Potom přidáme kyselou smetanu a opatrně i vejce tak, aby zůstala celá. Dále již nevaříme. Použijeme-li suché houby, namočíme je na chvíli do vody.

GULÁŠOVÁ POLÉVKA

120 g hovězího masa, 2 cibule, 40 g sádla, paprika, sůl, 60 g hladké mouky, kmín, pepř, česnek, 350 g brambor, majoránka, polévkové koření.

Maso nakrájíme na malé kousky. Nakrájenou cibuli osmahneme na 1/3 sádla do růžova, přidáme maso a osmahneme. Potom zaprášíme maso paprikou, znovu osmahneme, zalijeme, osolíme a dusíme do měkka. Oloupané brambory nakrájíme na kostky a uvaříme. Ze zbylého sádla a mouky připravíme zásmažku, za stálého míchání ji zalijeme a vaříme za občasného šlehání asi 3/4 hodiny. Během vaření dáme kmín, pepř, česnek se solí a odvar z brambor. Polévku procedíme. Přidáme podušené maso, brambory, majoránku a povaříme. Dochutíme polévkovým kořením.

FAZOLOVÁ POLÉVKA

120 g fazolí, 40 g tuku, 1 cibule, 70 g hladké mouky, česnek, sůl, pepř, polévkové koření.

Přebrané fazole propláchneme, zalijeme vodou a necháme máčet, aby nabobtnaly. Pak je v téže vodě uvaříme téměř do měkka. Během vaření doléváme podle potřeby vodu. Na tuku osmahneme nakrájenou cibuli do růžova, zasypeme hladkou moukou a připravíme zásmažku. Za stálého šlehání zásmažku zalijeme vodou a odvarem z fazolí a vaříme asi 1 hodinu. Občas prošleháme. Nakonec do polévky přidáme česnek, sůl, pepř. Do polévky dáme uvařené fazole a povaříme. Dochutíme polévkovým kořením.

FRANKFURTSKÁ POLÉVKA S PÁRKEM

120 g párků, 240 g brambor, 40 g sádla, 2 cibule, 40 g hladké mouky, paprika, česnek, sůl, pepř, 20 g slaniny, polévkové koření.

Nakrájenou cibuli osmahneme do růžova na sádle, zasypeme moukou a uděláme světlou zásmažku, do které zamícháme papriku. Za stálého míchání zalijeme vodou, uvedeme do varu a zvolna vaříme asi 1 hodinu, občas zamícháme, ke konci varu procedíme. Oloupané a nakrájené brambory částečně uvaříme a včetně odvaru přilejeme do polévky, přidáme česnek utřený se solí, pepř, párky nakrájené na plátky a krátce povaříme. Do hotové polévky zamícháme částečně rozpuštěnou, na kostičky nakrájenou slaninu, dochutíme polévkovým kořením a podle potřeby přisolíme. Při podávání ozdobíme polévku petrželovou natí.

OMÁČKY



KOPROVÁ OMÁČKA

1 l mléka, špetka soli, 1 lžíce cukru, 1 lžíce octa, 0,25 l šlehačky nebo 1/2 l smetany, 1 vejce, 3 lžíce hladké mouky, kopr.

Trochu mléka odlijeme do hrnku a rozmícháme v něm mouku. Zbytek mléka osolíme, osladíme a dáme ho vařit. Když začne vřít, vlijeme do něho v mléce rozmíchanou mouku. Necháme chvíli povařit, ve smetaně rozšleháme vajíčko a vlijeme ji do omáčky. Přidáme ocet a jemně nasekaný čerstvý kopr, který jsme předem oprali. Podáváme s vařeným hovězím masem nebo s vejci uvařenými natvrdo.

Přílohy. Houskové knedlíky, vařené brambory.

RAJSKÁ OMÁČKA Z PROTLAKU

1 malá konzerva rajského protlaku, 70 g másla, 2 lžíce hladké mouky, 1 lžíce cukru, sůl, na špičku nože skořice, ocet.

Mouku a cukr nasypeme na rozehřáté máslo a usmažíme světlou jíšku, kterou zalijeme vodou. Přidáme protlak, skořici, ocet a sůl. Povaříme asi 15–20 minut. Dochutíme solí, cukrem a octem.

Podáváme s vařeným hovězím masem nebo s plněnými paprikovými lusky.

Přílohy. Vařené brambory, houskové knedlíky, těstoviny, rýže.

RAJSKÁ OMÁČKA Z ČERSTVÝCH RAJČAT

500 g čerstvých rajčat, 100 g másla, 1 cibule, 1 bobkový list, 3 kuličky nového koření, 3 zrnka pepře, 2 lžíce hladké mouky, 1 lžíce cukru, sůl, špetka skořice, ocet.

Mouku a cukr usmažíme na másle ve světlou jíšku. Zředíme ji vodou nebo vývarem. Necháme povařit a po chvíli přidáme rozkrájená rajčata s kořením a omáčku ještě asi 10 minut povaříme. Potom ji přecedíme, rajčata prolisujeme a dochutíme.

Podáváme s vařeným hovězím masem nebo s plněnými paprikovými lusky.

Přílohy. Vařené brambory, houskové knedlíky, těstoviny, rýže.

KŘENOVÁ OMÁČKA

1/2 l sladké nebo kyselé smetany, tuk, hladká mouka, 20 g strouhaného křenu, 4 pepře, lžíce octa, kousek másla, sůl.

Tuk rozpustíme, vsypeme mouku a uděláme světlou jíšku, kterou zalijeme hrnkem vody nebo vývaru. Přidáme kyselou nebo sladkou smetanu a zvolna vaříme asi 10 minut. Nastrouháme křen a spolu s pepřem a octem omáčku dovaříme. Potom dáme pro chuť kousek másla a dosolíme.

Podáváme s vařeným hovězím masem.

Přílohy. Vařené brambory, houskové knedlíky.

OKURKOVÁ OMÁČKA

40 g hladké mouky, 40 g tuku, sladkokyselé okurky, sůl, 1 lžíci cukru, 1/2 l vody.

Tuk rozpustíme a dáme na něj mouku, kterou opražíme do zlatova. Zalijeme vodou a jíšku za stálého míchání rozvaříme. Potom ji osolíme, osladíme, přidáme nakrájené okurky a ještě asi 1/2 hodiny vaříme.

Podáváme s vařeným hovězím masem.

Přílohy. Vařené brambory, houskové knedlíky.



PŘÍLOHY

V prvé řadě je dobré vědět, že většinu příloh lze koupit již připravené k použití jednak v prodejnách polotovarů (knedlíky, hranolky), nebo v obchodní síti v sáčcích, na kterých je popsán i způsob přípravy. (Těstoviny, knedlíky, rýže.)

PEČENÉ BRAMBORY V TROUBĚ

Brambory, kmín, sůl, olej na opékání.

Omyté brambory rozpůlíme. Na povrchu potřeme olejem, na řezu posypeme kmínem a solí. Poklademe řezem na vymaštěný plech a ve vyhřáté troubě pečeme zvolna asi 40 minut.

SMAŽENÉ BRAMBOROVÉ HRANOLKY

Brambory, olej, sůl.

Oškrábané brambory nakrájíme na hranolky. Opereme je ve studené vodě a osušíme. Na pánvi rozpálíme olej a hranolky v něm za stálého promíchávání smažíme do zlatova. Solíme je až po vyjmutí na talíři. Připravujeme těsně před podáváním.

OPÉKANÉ BRAMBORY – RESTOVANÉ

1000 g brambor, 50 g sádla, sůl, kmín.

Vyprané brambory uvaříme do měkka. Oloupeme je, a po vychladnutí nakrájíme na plátky. Ty pak pečeme na rozpáleném sádle, osolíme a okmínujeme.

BRAMBOROVÁ KAŠE

1000 g brambor, 10 g soli, 30 g másla, 1/4 l vařícího mléka, 1/2 cibule.

Brambory oškrábeme a pokrájíme na menší kousky. Zalijeme vařící osolenou vodou a vaříme do měkka. Vařené brambory šťuchadlem dobře rozmícháme. Přidáme polovinu tuku a za stálého míchání po částech vařící mléko. Dobře rozmícháme (lze též našlehat metlou). Na zbytku tuku osmažíme drobně nakrájenou cibulku, kterou pak kaši na talíři polijeme.

BRAMBOROVÝ SALÁT „UNIVERZAL"

1000 g brambor, 100 g cibule, 80 g sladkokyselých okurek, 1 mrkev, 2 natvrdo vařená vejce, 200 g majonézy, 100 g měkkého salámu nebo jiné měkké uzeniny, sůl, pepř, cukr, zálivka z vody podle potřeby.

Uvařené brambory nakrájíme na kostky stejně jako cibuli, okurky, mrkev, vejce a uzeninu. Spojíme zálivkou z osolené, oslazené a opepřené vody, pridáme majonézu a vše promícháme.



VAŘENÉ BRAMBORY

1000 g brambor, 10 g soli, kmín, petržel.

Brambory oškrábeme, starší oloupeme. Velké rozkrojíme, okmínujeme a zalijeme vařící osolenou vodou. Vaříme je asi 30 minut.

BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY

500 g vařených brambor, 100 g hrubé mouky, 100 g hrubé krupice, 1/8 l mléka, 1 žloutek, sůl.

Vařící mléko nalijeme na krupici v míse. Přidáme sůl, prolisované vařené brambory, žloutek, mouku a krupici. Promícháme a vypracujeme těsto. Na vále uválíme váleček, který rozdělíme na čtyři části, z každé pak uděláme podlouhlý knedlík, který vložíme do vařící osolené vody. Po asi 10 minutách je obrátíme a po dalších 8 vyndáme z vody. Dbáme aby nebyl veliký var, aby se knedlíky nerozvařily.

CHLUPATÉ KNEDLÍKY (ze syrových brambor)

600 g syrových oloupaných brambor, 8 g soli, 1 vejce, 270 g hrubé mouky, 50 g sádla na omaštění.

Oloupané brambory jemně nastrouháme. Vyloučenou vodu slijeme. Do brambor přidáme vejce, sůl, mouku a důkladně promícháme. Lžící namočenou ve vodě vykrajujeme z těsta bochánky. Zavaříme je do vařící slané vody a vaříme asi 8 minut. Aby se nepřichytily, nadzvedneme je vařečkou.



FAZOLE NA KYSELO

400 g bílých fazolí, 1 cibule, 80 g tuku, sůl, pepř, ocet, vývar.

Přebrané fazole propláchneme a zalijeme studenou vodou. Necháme 3–4 hodiny máčet. Nabobtnalé fazole vaříme do měkka v téže vodě, v níž se namáčely. Do vařených fazolí dáme drobně nakrájenou cibulku osmaženou na tuku, sůl, pepř, ocet, vývar a převaříme.

ČOČKA

300 g čočky, 60 g tuku, sůl.

Přebranou a propláchnutou čočku namočíme asi na 3 hodiny do studené vody. V této vodě ji uvaříme do měkka, pak ji osolíme a omastíme.

HOUSKOVÉ KNEDLÍKY KYNUTÉ

500 g hrubé mouky, 2 žloutky (lze i celá vejce), 1/2 l vody (nebo mléka), 3 housky nebo žemle, 10 g droždí, 20 g soli.

Do mouky v míse přidáme sůl. Z vlažné vody (mléka) a droždí uděláme kvásek, který vlijeme na mouku a přidáme žloutky. Těsto asi 10 minut vařečkou propracujeme a přidáme nakrájenou housku. Opět promícháme a asi 1 hodinu necháme kynout. Lžící potom rozdělíme na tři díly ze kterých na pomoučeném vále uděláme knedlíky. Dáme je do vařící vody, po 10 minutách obrátíme a vaříme dalších 10 minut. Po vyjmutí z vody je napícháme nebo hned nakrájíme na kolečka.

VAŘENÉ TĚSTOVINY

Spotřeba.
Na přílohu pro 1 osobu asi 70 g,
jako samostatný pokrm asi 100 g.

Do hrnce dáme na 300 g těstovin asi 3 l vody a 50 g soli. Když se voda začne vařit, vsypeme těstoviny a zamícháme jimi. Kupované těstoviny vaříme podle druhu 10–20 minut. Jsou-li měkké, přecedíme je.

DUŠENÁ RÝŽE

400 g rýže, 40 g sádla, 40 g cibule, 1 l vody, 1 hřebíček.

Rýži přebereme a opereme ve studené vodě. Podusíme na tuku, osolíme a přidáme celou cibuli se zapíchnutým hřebíčkem. Potom zalijeme vařící vodou, která má sahat asi 2 cm nad rýži. Rýži přikryjeme poklicí a dusíme asi 10 minut na mírném ohni. Pak ji ponecháme na mírném teple dalších 10 minut.

RÝŽE KARI

280 g rýže, 1 cibule, 40 g másla, kari koření, sůl.

Nakrájenou cibuli zpěníme na másle s kari kořením, přisypeme přebranou a propláchnutou rýži, zalijeme horkou vodou, osolíme, zamícháme a povaříme. Potom rýži přikryjeme pokličkou a dusíme do měkka.

HRACHOVÁ KAŠE

440 g hrachu, 60 g cibule, 80 g sádla.

Hrách je třeba namočit den předem do nesolené studené vody. Vaříme zvolna do měkka a dbáme, aby byl stále ponořený. Solíme až hotovou kaši! Žlutý loupaný hrách nenamáčíme. Změklý hrách mixujeme, nebo protlačíme přes síto. Kaši na talíři ozdobíme osmaženou cibulkou a omastíme rozpuštěným tukem.



ČOČKA S RÝŽÍ

300 g čočky, 100 g rýže, 80 g tuku (sádla), sůl.

Čočku namočíme asi na 3 hodiny do studené vody. (Před tím ji ovšem musíme přebrat a proprat.) V téže vodě ji uvaříme do měkka. Osolíme, až když je měkká. Je-li třeba, vodu doléváme. Čočku vmícháme do dušené rýže, kterou jsme připravili podle návodu DUŠENÁ RÝŽE. Omastíme rozpuštěným tukem.

TATARSKÁ OMÁČKA

Do koupené majonézy – majolky – nakrájíme drobně sladkokyselé okurky a cibuli.

NAKLÁDANÉ ZELÍ

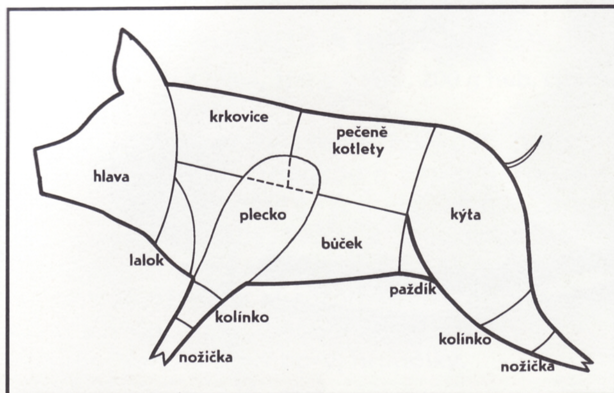
Na každý 1 kg zelí dáme 20 g soli, 20 g cibule, 10 g cukru a špetku kmínu. Podle chuti můžeme přidat i nastrouhaný křen a vložit celá zdravá jablka, která jsou po uležení pochoutkou.

Hlávky volíme raději menší a tvrdé. Jemně je nakrouháme, promícháme s přísadami a pěchujeme nejlépe do kameninové nádoby. Specielně na zelí jsou určeny keramické soudky, které mají na horním okraji žlábek na vodu; ta zamezí přístupu vzduchu.

3–4 dny necháme v teplé místnosti, pak přemístíme do chladu a za dalších asi 10 dní je zelí hotovo.



VEPŘOVÉ MASO



VEPŘOVÁ PEČENĚ

500–750 g pečínky, sůl, kmín.

Pečínku osolíme a pokmínujeme. Dáme na pekáč, podlijeme a pečeme v troubě. Zprvu podléváme jen tukem a šťávou. Až když se maso zapeče, přidáme vodu. Při pečení maso obrátíme. Pečeme asi 1 1/4 hodiny.

Přílohy: Vařené brambory, bramborové nebo houskové knedlíky, chlupaté knedlíky – zelí nebo špenát.

VEPŘOVÉ SE ZELENINOU

400 g vepřového masa, 60 g tuku, 1 cibule, 500 g zeleniny (mrkev, hrášek, brukev), 1 lžíce hladké mouky.

Nakrájené maso opečeme na rozehřátém tuku. Přidáme drobně nakrájenou cibuli a osmahneme ji. Podlijeme horkou vodou a skoro do měkka dusíme. Podle potřeby podléváme horkou vodou. Přidáme pokrájenou zeleninu a dusíme, až je vše měkké.

Přílohy. Vařené brambory, rýže.

VEPŘOVÉ NA KMÍNĚ

500 g ramínka, 25 g sádla, 2 cibule, kmín (drcený), sůl, 1 lžíce hladké mouky.

Drobně nakrájenou cibuli osmahneme na sádle, přidáme nakrájené maso, kmín a osolíme. Vše promícháme, podlijeme horkou vodou a do měkka dusíme. Je-li třeba, podléváme horkou vodou. Až je maso měkké, vyjmeme jej. Šťávu zahustíme moukou, osmahneme, zředíme studenou vodou a ještě chvíli vaříme.

Přílohy. Vařené brambory, rýže, houskový knedlík.

VEPŘOVÉ V MRKVI

400 g vepřového masa, 500 g mrkve, 60 g másla, 8 g hladké mouky, sůl, kmín.

Maso nakrájené na kousky opečeme na sádle, které jsme odkrájeli z masa. Osolíme je, okmínujeme, podlijeme vodou a asi 1/2 hodiny dusíme. Mrkev nakrájíme na kousky a přidáme ji k masu. Zaprášíme mírně moukou a po promíchání dusíme do měkka. Zjemníme máslem.

Přílohy: Vařené brambory, chléb.

VAŘENÉ MASO Z HLAVY

1/2 vepřové hlavy, 1 l vody, 1–2 cibule, stroužek česneku, 5 celých pepřů, kousek celeru, mrkev, sůl, křen, hořčice.

Vše dáme do vody, maso dobře očištěné. Jakmile maso změkne, nařežeme je na prkénku na porce a podáváme se strouhaným křenem, hořčicí, dochutíme pepřem a solí. Podává se s chlebem.

Zbylý vývar procedíme a zavaříme do něho krupky.

Získáme tak chutnou polévku.

VEPŘOVÉ NA HOUBÁCH

500 g vepřového (plec), 25 g tuku, 3 cibule, 150 g čerstvých hub, sůl, kmín, pepř, 40 g hladké mouky.

Cibuli osmažíme na tuku, přidáme plátky masa, sůl, kmín, pepř, zalijeme vodou a dusíme do měkka. Podle potřeby podléváme. Měkké maso vyjmeme, šťávu zahustíme moukou a povaříme spolu s houbami nakrájenými na drobno.

Přílohy. Vařené brambory, dušená rýže, houskové knedlíky.

VEPŘOVÉ ŘÍZKY NEBO KOTLETY – OPÉKANÉ

4 řízky (kotlety), hladká mouka, olej, 2 vejce, sůl.

Řízky na 3–4 místech na okraji nařízneme a naklepeme. Kotlety uvolníme od kosti. Osolíme, obalíme v mouce a v rozšlehaných vejcích. Pečeme na rozehřátém oleji po obou stranách.

Přílohy. Vařené brambory, bramborová kaše, hranolky.

VEPŘOVÝ STEAK

4 řízky, 100 g strouhaného sýra, hořčice, sůl, pepř, olej.

Rozklepané řízky po okrajích nařízneme, osolíme a opepříme. Po jedné straně potřeme hořčicí a posypeme strouhaným sýrem. Na rozpáleném oleji pečeme nejdříve stranu bez sýra.

Přílohy. Vařené brambory, hranolky.



VEPŘOVÉ ŘÍZKY NEBO KOTLETY – DUŠENÉ

4 řízky (kotlety), hladká mouka, máslo, sůl.

Řízky na 3–4 místech na okraji nařízneme a naklepeme. Kotlety uvolníme od kosti. Osolíme, obalíme v mouce a vložíme na rozehřáté máslo. Pečeme na mírném ohni po obou stranách. Podléváme opatrně vodou a dusíme až změknou.

Přílohy. Vařené brambory, bramborová kaše, hranolky.

KOTLETY SE ŠUNKOU A HOUBAMI

4 kotlety, 50 g oleje, 100 g šunky, 200 g hub, cibule, paprika, sůl, pepř.

Naklepané kotlety uvolněné od kosti potřeme olejem, poprášíme paprikou a pepřem. Nakrájenou cibuli osmahneme na rozpáleném oleji, přidáme nakrájené houby, šunku a opět osmahneme. Kotlety smažíme na oleji po obou stranách, před koncem smažení na ně rozprostřeme připravenou směs a necháme dodělat.

Přílohy. Vařené brambory, hranolky.

VEPŘOVÝ ŘÍZEK NA HOUBÁCH

4 řízky, sůl, 1 cibule, 60 g sádla, kmín, 20 g hladké mouky, 10 g sušených hub nebo 80 g čerstvých hub.

Řízky na okrajích nařízneme, naklepeme a osolíme. Nakrájenou cibuli osmahneme na sádle, přidáme řízky a opečeme. Maso zaprášíme moukou, osmahneme, zalijeme vodou, přidáme kmín, rozmícháme a dusíme. Měkké maso vyjmeme a zalejeme šťávou. Sušené houby uvaříme, rozsekáme a s vývarem přidáme do šťávy. Použijeme-li houby čerstvé, drobně je rozsekáme. Dosolíme a krátce povaříme.

Přílohy. Vařené brambory, rýže, houskové knedlíky.

PLOVDIVSKÉ MASO

400 g plece, 2 cibule, 60 g oleje, sůl, česnek, paprika, 40 g rajčatového protlaku, 20 g hladké mouky.

Cibuli osmažíme na tuku, přidáme na kostky nakrájené maso, papriku, česnek utřený se solí, zalijeme vodou, dáme rajčatový protlak a necháme dusit. Když je maso poloměkké, zahustíme moukou rozmíchanou s vodou a za občasného zamíchání dodusíme.

Přílohy. Vařené brambory, těstoviny, rýže.

PIVOVARSKÝ TOKÁŇ

600 g vepřového bůčku, 2 cibule, olej, česnek, sůl, pepř, nové koření, 20 g strouhanky, 2 dcl 10° piva, 40 g uzeného sýra.

Maso nakrájíme na silnější nudle a osmahneme společně s drobně nakrájenou cibulí na oleji. Přidáme utřený česnek se solí, pepř, nové koření, podlijeme a dusíme. Podle potřeby podléváme. Poloměkké maso zasypeme strouhankou, zalijeme pivem a dodusíme do měkka. Při podávání posypeme nastrouhaným sýrem a petrželkou.

Přílohy. Vařené brambory, chléb.

VEPŘOVÉ LEDVINKY PO UHERSKU

600 g ledvinek, 1 cibule, 60 g tuku (margarin), paprika, sůl, kmín, pepř, 120 g hladké mouky, smetana.

Cibuli osmažíme na tuku, přidáme papriku a zpěníme. Do základu přidáme očištěné ledvinky, sůl, pepř, kmín a zalijeme vodou. Během dušení zahustíme moukou a povaříme. Na konec přilijeme smetanu a podle potřeby dochutíme.

Přílohy. Vařené brambory, rýže, houskové knedlíky.

UHERSKÉ VEPŘOVÉ ŽEBÍRKO

400 g vepřové pečeně, sůl, 60 g sádla, 80 g paprikových lusků, mletá paprika, rajčatový protlak.

Žebírko naklepeme, nařízneme na okrajích a osolíme. Opečeme po obou stranách na horkém sádle a vyjmeme. Na tuku po opékání zasmahneme paprikové lusky nakrájené na kolečka, přidáme papriku, necháme zpěnit a přimícháme rajčatový protlak. Zalijeme horkou vodou, povaříme a podle chuti přisolíme. Žebírko přelijeme hotovou směsí.

Přílohy. Vařené brambory, rýže.

CIKÁNSKÉ VEPŘOVÉ ŽEBÍRKO

500 g vepřové pečeně, česnek, sůl, 40 g sádla, 40 g slaniny, 1 rajče (a rajčata na oblohu).

Žebírko naklepeme, nařízneme blány, potřeme česnekem a solí a opečeme po obou stranách na horkém sádle. Se žebírkem současně opékáme plátky slaniny a ke konci přidáme opéci rajče nakrájené na plátky. Žebírko ozdobíme slaninou, rajčaty a petrželovou natí.

Přílohy. Vařené brambory, rýže.

CIKÁNSKÝ CHLÉB

500 g vepřového bůčku, sůl, pepř, česnek, kmín, chléb, hořčice, 60 g křenu, 40 g kapie.

Vykostěný bůček nakrájíme na plátky, naklepeme, osolíme, opepříme a potřeme česnekem. Plátky naskládáme do pekáče, okmínujeme, podlijeme vodou a pečeme do měkka. Měkké plátky klademe na chléb, potřeme hořčicí, posypeme křenem a zdobíme kapií.

POZDRAV OD JADRANU

400 g vepřového bůčku, 2 cibule, 250 g paprik, 400 g rajčat.

Bůček, cibuli, papriku a rajčata pokrájíme na kousky. Promícháme a v kastrolu pod pokličkou dusíme až maso změkne.

Přílohy. Vařené brambory, chléb.

KATŮV ŠLEH

400 g vepřové kýty nebo plece, olej, sůl, pepř, hořčice, kečup, lečo v nálevu, feferonky.

Maso nakrájené na malé kostičky osolíme, opepříme a opečeme na tuku společně s hořčicí. Během pečení přidáme několik lžic kečupu a krátce restujeme. Přidáme lečo i s nálevem a feferonky, mírně povaříme a podle chuti dosolíme.

Přílohy. Vařené brambory, chléb.



GULÁŠ Z VEPŘOVÉHO MASA

500 g vepřového masa z plecka nebo ramínka, 2 lžíce sádla, 1 cibule, sladká mletá paprika, 5 rajčat, 1 sterilovaná okurka, sůl, 1 lžíce hladké mouky.

Na sádle zpěníme drobně nakrájenou cibuli. Přidáme nakrájené maso, osolíme a přidáme papriku. Dusíme nejprve bez podlévání, dále podléváme jen opatrně. Až je maso téměř měkké, necháme šťávu vysmahnout, zaprášíme ji hladkou moukou a zasmahneme. Pak přidáme nakrájená rajčata a okurku, podlijeme, rozmícháme a dusíme maso do měkka.

Přílohy. Vařené brambory, rýže, těstoviny.

VEPŘOVÝ GULÁŠ DEBRECÍNSKÝ

400 g vepřového masa, 2–3 cibule, 50 g sádla, mletá paprika, sůl, 3 rajčata, 40 g hladké mouky, 60 g párků.

Opláchnuté maso nakrájíme na kostky. Nakrájenou cibuli osmahneme na 1/3 sádla, zpěníme v ní papriku, přidáme maso, sůl, pokrájená rajčata, podlijeme vodou a dusíme do poloměkka. Šťávu zahustíme zásmažkou, kterou jsme připravili ze zbylého tuku a hladké mouky. Šťávu rozředíme a za občasného míchání dodusíme maso do měkka. Guláš dosolíme a přidáme párky nakrájené na plátky. Necháme prohřát.

Přílohy. Vařené brambory, rýže.

SEGEDÍNSKÝ GULÁŠ

400 g vepřového masa – plec, 1 velká cibule, 20 g slaniny bez kůže, 40 g sádla, mletá paprika, sůl, kmín, 400 g kysaného zelí, 30 g hladké mouky, smetana.

Nakrájenou cibuli osmahneme na sádle a na rozškvařené slanině nakrájené na kostičky, přidáme papriku, necháme zpěnit a zalijeme vodou. Přidáme maso nakrájené na kostky, kmín, sůl, trochu pepře a možno i česnek, zelí a necháme dusit. Zahustíme moukou rozmíchanou ve vodě. Povaříme a dochutíme.

Příloha. Houskové knedlíky.

PILAF

500 g vepřového masa (plec, kýta), 50 g slaniny, 1 cibule, sůl, paprika, kmín, zázvor, 250 g rýže, pažitka.

Z opraného masa odstraníme kosti, kůži a šlachy. Nakrájíme na kostky. V kastrolu rozškvaříme slaninu, přidáme na drobno nakrájenou cibuli, červenou papriku, zázvor a tlučený kmín. Pak přidáme maso a vše osmahneme. Zalijeme horkou vodou, osolíme a dusíme do poloměkka. Přidáme spařenou rýži, zalijeme horkou vodou tak, aby nebyla rýže vidět, a na mírném ohni dusíme do měkka. Na talíři posypeme posekanou pažitkou.

LEČO

250 g vepřového masa, 8–10 rajčat, 8–10 paprik, 1 velká cibule, 40 g tuku, 2 vejce, sůl, pepř.

Cibuli nakrájíme na hrubo, spolu s nakrájeným masem a paprikami podusíme na tuku do měkka. Pak přidáme nakrájená rajčata a (nakonec) vejce. Osolíme, opepříme a ještě krátce povaříme. Místo vepřového masa můžeme použít měkkou uzeninu.

Přílohy. Vařené brambory, chléb.

PASTÝŘSKÝ ŘÍZEK

600 g vepřového bůčku, 80 g uzeného ramínka, 2 cibule, 60 g žampionů (jiných hub), 60 g uzeného sýra, 2 vejce, 0,1 l smetany, sůl, pepř, 40 g sádla, 20 g hladké mouky.

Náplň. Uvařené ramínko nakrájíme na nudličky, přidáme nakrájenou cibuli, žampiony nakrájené na plátky a podušené na sádle, nastrouhaný sýr, smetanu a syrová vejce. Osolíme, opepříme, promícháme a krátce podusíme.

Vykostěný bůček nakrájíme na plátky a doširoka rozklepeme. Na plátky klademe směs, zabalíme, naskládáme do pekáče vymaštěného sádlem, osolíme, zaprášíme moukou a prudce zapečeme. Potom zalijeme vodou a pečeme do měkka. Řízky vyjmeme, přecedíme na ně šťávu a dosolíme.

Příloha. Vařené brambory.

UZENÉ MASO

UZENÉ MASO VAŘENÉ

Uzené maso, kousek cibule.

Do vařící vody vložíme maso. Přidáme jen kousek cibule, nesolíme! Vaříme, dokud maso nezměkne.

Přílohy. Chlupaté knedlíky, bramborák, vařené brambory, bramborová kaše, houskový nebo bramborový knedlík – zelí nebo špenát.

FRANCOUZSKÉ BRAMBORY

200 g uzeného masa (plece), 1000 g brambor, 2 vejce do brambor, cibule, 60 g sádla, strouhanka, pepř, sůl, 2 vejce na zapečení, smetana.

Uvařené maso nakrájíme na kostičky. Brambory uvařené ve slupce oloupeme a nakrájíme na plátky. Na tvrdo vařená vejce nakrájíme na kolečka. Cibuli osmahneme na sádle do růžova. Pekáč vymažeme sádlem a vysypeme strouhankou. Na dno naskládáme polovinu brambor, osolíme, opepříme, nasypeme uzené maso a na maso naklademe vejce, která posypeme osmaženou cibulí. Navrch dáme zbylé brambory, opět osolíme, opepříme a posypeme rozpuštěným sádlem. Dáme zapéci a pak zalijeme vejci rozšlehanými ve smetaně. Pečeme, až nádivka ztuhne.

Přílohy. Zeleninové saláty, kyselé okurky.

ŠUNKOFLEKY

500 g uzeného bůčku, 200 g másla, 5 vajec, 5 dl smetany, 500 g fleků (těstovin), sůl, pepř, strouhanka.

Měkký vařený bůček nakrájíme na malé kousky. Uvařené těstoviny necháme okapat, přidáme do nich maso, sůl, pepř a polovinu smetany, ve které jsme rozkvedlali vejce. Vše promícháme a v pekáči, který jsme vymastili a vysypali strouhankou, dáme zapéci do trouby.

Zapečené polijeme zbylou smetanou s rozmíchanými vejci a dopečeme.

Přílohy. Různe saláty ze syrové zeleniny, kyselé okurky.



UZENÉ S JABLKY

600 g vařeného uzeného masa, 2 cibule, 2 pórky, olej, 50 g másla, sůl, pepř, mletá paprika, 3 jablka.

Cibuli a pórek nakrájíme na tenká kolečka, dáme je do kastrolu a na tuku osmahneme. Zalijeme šálkem horké vody, osolíme, opepříme, přidáme papriku a zamícháme. Jablka oloupeme a nakrájíme na plátky, rozložíme na cibulový základ, na ně dáme kousky másla a zakryjeme plátky uzeného masa. Pečeme v troubě asi 25 minut.

Přílohy. Chléb, pečivo, vařené brambory.

ZAPEČENÉ BRAMBORY S UZENÝM BŮČKEM

200 g uzeného bůčku, 1000 g brambor, 1 větší cibule, 60 g sádla, sůl, pepř, 4 vejce.

Uvařený bůček nakrájíme na kostičky. Ve slupce uvařené brambory oloupeme a nakrájíme na plátky. Nakrájenou cibuli osmahneme na tuku, přidáme bůček, brambory, sůl, pepř a osmažíme. Občas promícháme. Nakonec přidáme rozkvedlaná vejce a mícháme, až se vejce srazí.

Přílohy. Zeleninové saláty, kyselé okurky.



UZENINY

VUŘTY OBALOVANÉ

6 vuřtů, 2 vejce, 1/8 l mléka, hladká mouka, sůl, tuk na smažení.

Připravíme si těstíčko z vajec, mléka, soli a mouky. Vuřty oloupeme, podélně rozkrojíme a v tomto těstíčku namáčíme. Smažíme na rozehřátém tuku.

Přílohy. Vařené brambory, bramborová kaše, hrachová kaše, čočka. Můžeme vylepšit „volským okem".

PÁREK V LISTOVÉM TĚSTĚ

120 g párků, 140 g listového těsta, 1 vejce, mléko, kmín.

Listové těsto rozválíme, pak je nakrájíme na obdélníčky asi 8×4 cm. Okraje potřeme vejcem rozmíchaným s mlékem. Do obdélníčků zabalíme kousky párků, těsto navrch opět potřeme vejcem s mlékem, posypeme kmínem a upečeme. Podává se bez příloh.

SALÁM ZAPEČENÝ S VEJCI

400 g měkkého salámu, 40 g sádla, 8 vajec, sůl.

Silnější plátky salámu mírně opečeme po obou stranách na sádle, na opečený salám vyklepneme vejce (aby se žloutek neroztrhl) a zapečeme, aby se srazily pouze bílky. Solíme pouze bílky.

Přílohy. Bramborová kaše, vařené brambory, čočka, chléb.

UZENÁŘSKÝ ROŽEŇ

300 g párků, 300 g klobásy, 100 g anglické slaniny, 100 g cibule, 100 g oleje, pepř.

Na díly připravené maso a cibuli napichujeme střídavě na jehlu. Zvolna opékáme po všech stranách na oleji. Výpek trochu podlijeme vodou, získáme tak přírodní šťávu.

Přílohy. Vařené brambory, hranolky, chléb.

UČŇŮV ŠPÍZ

4 špekáčky, vuřty nebo klobásy, 40 g slaniny, 4 papriky, 100 g tvrdého sýra, tuk nebo olej na opékání.

Nejprve spaříme a oloupeme papriky. Oloupeme i vuřty, nakrájíme je na kolečka, slaninu a papriky na plátky. Střídavě napichujeme na jehlu a zvolna na tuku opékáme.

Hotové špízy sypeme nastrouhaným sýrem.

OPÉKANÉ KLOBÁSY SE SÝREM

4 klobásy, 100 g tvrdého sýra, 50 g slaniny, 2 rajčata, 2 lžíce oleje. Může být i točený salám.

Klobásy nařízneme na několika místech a do zářezů vložíme plátky sýra, rajčat a slaniny. Prudce opečeme na pánvi s olejem.

Podáváme s hořčicí a s chlebem nebo pečivem.

BRAMBOROVÝ GULÁŠ

1000 g brambor, 6 vuřtů (špekáčků), 1 větší cibule, 50 g sádla, sůl, mouka, sladká paprika.

Syrové brambory oloupeme, nakrájíme na plátky a dusíme společně s plátky vuřtů na osmažené cibulce skoro do měkka. Pak je zaprášíme moukou, paprikou a osolíme. Podlijeme vodou a povaříme.

GULÁŠ Z VUŘTŮ

4 vuřty, 2 lžíce sádla, 2 lžičky sladké mleté papriky, 2 lžíce kečupu (protlaku), 1 velká cibule, sůl, mletý pepř, voda, česnek, majoránka.

Drobně nakrájenou cibuli zpěníme na sádle. Pak na ni přidáme oloupané, na kousky nakrájené vuřty. Posypeme je paprikou, opepříme a promícháme. Zalijeme trochou vody a podusíme. Potom vmícháme kečup a vaříme ještě asi 15 minut za stálého míchání. Před koncem vaření přidáme česnek utřený se solí a majoránku.

Přílohy. Vařené brambory, chléb, pečivo.

PERKELT Z PÁRKŮ

500 g párků, 40 g sádla, 2 cibule, 2 rajčata, 20 g mleté papriky, 1 zelená paprika, sůl.

Nakrájíme cibuli a osmahneme ji na rozpáleném sádle. Oloupané párky nakrájíme na tenká kolečka, dáme na osmahnutou cibuli a chvilku opékáme. Pak je zaprášíme mletou paprikou. Když paprika zpění, přidáme zelenou papriku nakrájenou na nudličky a rajčata nakrájená na kolečka. Je-li třeba, podlijeme vodou. Dusíme asi 20 minut a pak dochutíme.

Přílohy. Vařené brambory, chléb.

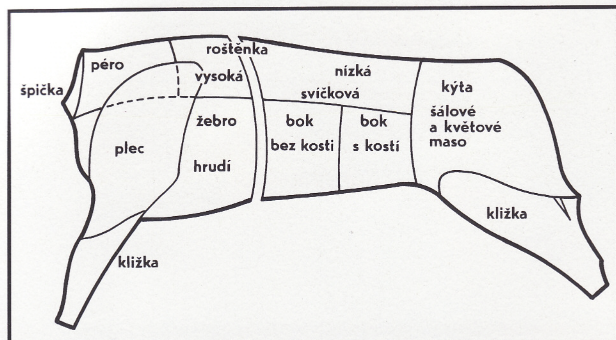
RÝŽOVÉ KARBANÁTKY S UZENINOU

250 g rýže, 250 g měkkého salámu, olej, 1 cibule, 3 vejce, sůl, strouhanka.

Cibuli nadrobno rozkrájíme a osmažíme na oleji. Přidáme rýži, osolíme a zamícháme. Podlijeme vodou a dusíme. Když je rýže hotová a vychládlá, vmícháme do ní nakrájený salám se dvěmi nakrájenými vařenými vejci, a uděláme karbanátky. Rozšleháme 1 vejce, karbanátky v něm namočíme a obalíme ve strouhance. Smažíme po obou stranách na rozpáleném oleji.



HOVĚZÍ MASO



HOVĚZÍ GULÁŠ

500 g hovězího masa, 2 cibule, 4 lžíce oleje nebo sádla, 1/2 lžičky mleté sladké papriky, 10 lžic vývaru nebo vody, sůl, pepř, 4 zelené papriky, 4 rajčata, 400 g brambor.

Drobně nakrájenou cibuli zpěníme na oleji, přidáme maso nakrájené na kostky. Osolíme, poprášíme mletou sladkou paprikou, mícháme a chvilku podusíme. Podlijeme vývarem a dusíme do poloměkka. Přidáme předem připravené papriky nakrájené na proužky, na kostky nakrájené brambory a dusíme dalších 10 minut. Spařená rajčata oloupeme, nakrájíme na čtvrtky a dále dusíme dokud maso nezměkne.
Podáváme s chlebem.

ZNOJEMSKÝ GULÁŠ

Příprava viz HOVĚZÍ GULÁŠ.

Přidáme asi 150 g sladkokyselých okurek a necháme prohřát.

DEBRECÍNSKÝ GULÁŠ

Příprava viz HOVĚZÍ GULÁŠ.

Při dušení přidáme dvě rozkrájená rajčata a asi 70 g párků nakrájených na kolečka.

GULÁŠ OD ČERNÉHO MOŘE

400 g hovězího masa, 400 g rajčatové šťávy, 2 lžíce sádla, 1 lžička sladké mleté papriky, 1 cibule, 3–4 papriky.

Jemně nakrájenou cibulku zpěníme na sádle. Přidáme papriku, kterou osmahneme, a přisypeme na kousky nakrájené maso. Vše znovu osmahneme a dusíme. Při dušení občas podlijeme horkou vodou. Před ukončením přidáme na kousky nakrájené papriky a dodusíme.
Přílohy. Vařené brambory, houskové knedlíky, chléb.

MAĎARSKÝ GULÁŠ

600 g hovězího masa, 70 g sádla, 2 velké cibule, 50 g zelené papriky, mletá paprika, česnek, majoránka, sůl, pepř.

Nakrájené maso prudce opečeme na rozpáleném tuku. Přidáme nakrájenou cibuli, mletou papriku, sůl, majoránku a na proužky nakrájenou zelenou papriku. Podlijeme a dusíme až maso změkne. Potom přidáme třený česnek, pepř a ještě chvíli podusíme.
Přílohy. Rýže, houskové knedlíky.

ŠVÁBSKÁ ROŠTĚNÁ

400 g roštěnce, sůl, pepř, 60 g margarínu, mrkev, celer, petržel, 1 cibule, citrón, hořčice, 900 g brambor, hladká mouka, mléko, kapary.

Plátky roštěnce na krajích nařízneme, naklepeme, osolíme a opepříme. Po obou stranách prudce opečeme na 1/3 tuku. Zeleninu nakrájenou na plátky osmahneme na zbylém tuku, přidáme citrón nakrájený na kolečka, hořčici, podlijeme a necháme vařit. Do základu dáme roštěnky a dusíme. Poloměkké maso přendáme do čistého kastrolu a naskládáme na něj na plátky nakrájené syrové brambory. Šťávu z masa zaprášíme moukou, zasmažíme, zalijeme vodou a mlékem a povaříme. Potom šťávu procedíme na maso, přidáme rozsekané kapary a dusíme do měkka. Podle potřeby dosolíme.





SRBSKÁ ROŠTĚNÁ

400 g roštěnce, sůl, pepř, 60 g sádla, 3 cibule, mletá paprika, mouka hladká, 80 g paprikových lusků, 120 g rajčat, hořčice, 80 g šunky.

Nakrájené roštěnce naklepeme, osolíme, opepříme a poprášíme moukou. Opečeme zprudka na sádle po obou stranách a vyndáme. Na tuku od masa podusíme cibuli nakrájenou na kolečka, na proužky nakrájené paprikové lusky a na plátky nakrájená rajčata. Ochutíme paprikou a hořčicí, podlijeme vodou, přidáme roštěnky a podusíme. Každou porci při podávání posypeme šunkou nakrájenou na nudličky.

Přílohy. Vařené brambory, rýže, těstoviny.

POLSKÉ ZRAZY

400 g zadního masa, sůl, pepř, 80 g margarínu, 1 cibule, tvrdý chléb, mletý muškátový květ, 1 žloutek, 25 g strouhanky.

Maso nakrájíme na plátky, na okrajích nařízneme, naklepeme, osolíme a opepříme. Na polovině tuku osmažíme do růžova poloviční dávku nastrouhané cibule, přidáme strouhaný chléb, osolíme, dáme mletý květ, zalijeme a zahustíme žloutkem. Kašovinu povaříme a necháme vychladnout. Pak jí potřeme plátky masa, zavineme, upevníme nití a na povrchu osolíme. Závitky pečeme na zbylém tuku s drobně nakrájenou cibulí, podlijeme a dusíme do měkka. Během dušení maso obracíme a podléváme vodou. Měkké maso vyndáme, šťávu zahustíme strouhankou, rozředíme podle potřeby a povaříme. Závitky vložíme do šťávy, přisolíme a povaříme.

Přílohy. Vařené brambory.

DRŠTKY PO MILÁNSKU

800 g drštek, 60 g tuku, 2 cibule, hladkou mouku, rajčatový protlak, mletý muškátový květ, pepř, sůl, česnek, 20 g uzené šunky, 20 g tvrdého sýra, petrželovou nať.

Uvařené drštky nakrájíme na tenké nudle, asi 5 cm dlouhé. Na drobno nakrájenou cibuli osmažíme na tuku do růžova, přidáme mletý květ, zaprášíme moukou, osmahneme, přidáme rajčatový protlak, pepř, utřený česnek, zalijeme a rozšleháme. Osolíme a za stálého míchání povaříme. Omáčku procedíme na drštky, přidáme na nudličky nakrájenou šunku, nasekanou petrželovou nať a přivaříme. Při podávání sypeme porce strouhaným sýrem.

Přílohy. Vařené brambory, špagety.

POMSTA PANA DOMÁCÍHO

600 g svíčkové, 200 g cibule, 200 g žampiónů, 150 g kapie, 25 g feferonek, 100 g kečupu, sůl, pepř, olej.

Maso nakrájíme na proužky, osolíme a opepříme. Rozpálíme olej a maso opečeme téměř do měkka. Přidáme do něho drobně nakrájenou cibuli a po jejím osmahnutí nakrájené žampióny, kapie, feferonky. Nakonec přidáme kečup a dosmažíme. Podáváme s chlebem.

HOVĚZÍ LEDVINKY DUŠENÉ

500 g ledvinek, 40 g sádla, 1 cibule, sůl, kmín, pepř, 1 lžíce hladké mouky.

Z rozpůlených ledvinek vykrojíme žilky a tuk. Nakrájíme je příčně na plátky. Potom je několikrát vypereme a necháme okapat. Nakrájíme cibuli na drobno a zpěníme ji na sádle. Ledvinky na ní osmahneme, okořeníme a pod pokličkou dusíme. Není-li dostatek šťávy, opatrně je podlijeme. Až změknou, necháme šťávu vysmahnout, zaprášíme je moukou, opražíme. Potom znovu podlijeme a ještě chvilku dusíme. Aby neztvrdly, osolíme je až před podáváním.

Přílohy. Vařené brambory, rýže, těstoviny, houskové knedlíky.



SOLJANKA

500 g zadního hovězího, 1 cibule, 1 paprika, 2 okurky, 3 feferonky, 1 lžíce rajského protlaku, máslo, pepř, sůl, 3 stroužky česneku, 1 dcl bílého vína, 2 dcl vody.

Maso nakrájené na proužky vložíme na pánev, na které jsme rozpálili máslo. Až je maso osmahnuto, přidáme rajský protlak a podlijeme vodou. Přidáme nakrájené okurky, cibuli, papriky, feferonky a česnek. Osolíme, opepříme a dolijeme víno. Promícháme a krátce povaříme.

Přílohy. Rýže, chléb.

ROŠTĚNKY SE ŠUNKOU A VEJCI

4 roštěnky, sůl, pepř, olej nebo sádlo na smažení, 100 g šunky, 4 vejce.

Roštěnky na krajích nařízneme a naklepeme. Osolíme, opepříme a mírně pomoučíme po jedné straně. Touto stranou položíme do rozehřátého tuku. Asi 4 minuty opékáme po každé straně. Na jiné pánvi si opečeme šunku a připravíme „volská oka" (str. 47). Roštěnky podáváme obložené šunkou, na ně opatrně položíme „volské oko".

Přílohy. Vařené brambory, bramborová kaše, hranolky.



ROŠTĚNKY NA ZÁZVORU

400 g roštěnky, sůl, pepř, zázvor, olej, lžička hladké mouky, máslo, 4 vejce, 1 cibule, sladká nebo pálivá paprika.

Roštěnky na krajích nařízneme, naklepeme, osolíme, opepříme a posypeme zázvorem. Roštěnky pečeme na tuku asi 5 minut po obou stranách. Na másle si umícháme vejce. Hotové roštěnky vyndáme, šťávu zahustíme moukou, zředíme vodou a povaříme. Na maso poklademe kroužky cibule a míchaná vajíčka, posolíme a posypeme paprikou.

Přílohy. Opečené brambory, vařené brambory, hranolky. Zeleninový salát.

RYCHLÉ ROŠTĚNKY

4 roštěnky, olej, sůl, hořčice.

Roštěnky na několika místech na okraji nařízneme a naklepeme. Osolíme je a zvolna pečeme asi 8 minut po každé straně. Teplé roštěnky pomažeme hořčicí.

Přílohy. Vařené brambory, hranolky – tatarská omáčka.

HOVĚZÍ MASO V MRKVI

750 g masa (plec nebo špička), 2 cibule, 100 g tuku (sádla), pepř, sůl, citrón.

Drobně nakrájenou cibuli na tuku osmažíme, přidáme na kostky rozkrájené maso a dusíme. Mrkev nakrájíme na kostky, přidáme k masu a udusíme do měkka. Nakonec ochutíme citrónovou šťávou, pepřem a solí.

Přílohy. Vařené brambory, rýže, těstoviny.

NÁMOŘNICKÉ MASO

400 g předního masa, sůl, pepř, 50 g sádla, 2 cibule, rajčatový protlak, 20 g hladké mouky, asi 1/2 dcl červeného vína, 1 vejce.

Maso nakrájíme na širší nudle, osolíme, opepříme. Drobně nakrájenou cibuli osmažíme na tuku, přidáme maso, rajčatový protlak, osmahneme, zalijeme vodou a dusíme. V polovině dušení zahustíme moukou a přidáme červené víno a dusíme do měkka. Občas zamícháme a dosolíme. Porce zdobíme na tvrdo uvařenými vejci nakrájenými na plátky.

Přílohy. Vařené nebo opečené brambory, rýže.

TELECÍ MASO



TELECÍ NA KMÍNĚ

400 g telecí plece, 60 g tuku, 2 cibule, kmín, sůl, 40 g hladké mouky.

Maso nakrájíme na kostky. Drobně nakrájenou cibuli osmažíme na tuku do zlatova, přidáme maso, sůl, kmín a osmahneme. Zalijeme vodou a dusíme do měkka. Když maso změkne, vyndáme jej, šťávu zahustíme moukou rozkvedlanou s trochou vody a povaříme. Omáčku přecedíme na maso a ještě krátce povaříme. Podle potřeby dosolíme.

Přílohy. Vařené brambory, rýže, těstoviny.

ŠPIKOVANÁ TELECÍ KÝTA

400 g telecí kýty, 40 g slaniny, sůl, 40 g tuku, 10 g hladké mouky, 20 g másla.

Opláchnuté maso protkneme 2/3 na proužky nakrájené slaniny a osolíme. Dáme do pekáče, přidáme zbylou nakrájenou slaninu a tuk, podlijeme a dáme péci. Měkké maso vyndáme, šťávu vydusíme na tuk a zaprášíme moukou, osmahneme, zalijeme vodou, rozmícháme a povaříme. Šťávu procedíme, dosolíme a přidáme máslo.

Přílohy. Vařené brambory, rýže.

TELECÍ ŽEBÍRKO NA ŽAMPIÓNECH

400 g telecí pečeně, sůl, olej, 100 g žampiónů, 40 g másla.

Opláchnuté maso na okrajích nařízneme, naklepeme, osolíme. Žebírka opečeme po obou stranách na oleji a potom je vyndáme. Do oleje po opékání přidáme na plátky nakrájené žampióny, osmahneme, přidáme máslo, zastříkneme vodou, přisolíme a podusíme. Podušené žampióny naklademe na žebírka a podáváme.

Přílohy. Vařené brambory, rýže.

TELECÍ JÁTRA NA CIBULCE

400 g jater, 50 g sádla (tuku), 1 velká cibule, lžička hladké mouky, pepř, sůl.

Omytá, osušená játra nakrájíme na tenké kousky. Jemně nakrájenou cibuli osmažíme na sádle (tuku) na pánvi, přidáme játra, opepříme, osmahneme a dusíme ve vlastní šťávě. Stále mícháme, až jsou játra dodělána. Nejsou-li po rozkrojení krvavá, přendáme je na teplý talíř. Šťávu zaprášíme hladkou moukou, zasmahneme a podlijeme 2–4 lžícemi teplé vody. Po povaření jí nalijeme na játra. Solíme až na talíři.

Přílohy. Vařené brambory, bramborová kaše, hranolky, rýže.

TELECÍ JÁTRA PEČENÁ

4 plátky telecích jater, 70 g másla, 1 cibule, sůl, špetka pepře, olej, hladká mouka.

Játra odblaníme, nakrájíme na plátky a pomoučíme. Na oleji osmažíme drobně nakrájenou cibuli a játra na ní z obou stran prudce opečeme. Pak je osolíme a trochu opepříme. Mastíme máslem.

Přílohy. Vařené brambory, bramborová kaše, hranolky, rýže.



MLETÁ MASA

KARBANÁTKY DUŠENÉ

400 g mletého hovězího a vepřového masa, 50 g tuku, 1/2 cibule, 1 vejce, 1 lžička hladké mouky, sůl, pepř, strouhanka.

Mleté maso smícháme s vejcem, jemně usekanou cibulí, solí, pepřem a trochou strouhanky. Uděláme malé ploché karbanátky, které opečeme rychle po obou stranách na tuku. Maso vyndáme, šťávu zaprášíme moukou, necháme vysmahnout, pak podlijeme vodou a povaříme. Karbanátky před podáváním prohřejeme ve šťávě.

Přílohy. Vařené brambory, rýže.

KARBANÁTKY SMAŽENÉ

500 g míchaného mletého masa, 3 žemle, špetka soli, pepře, kmínu, majoránky, menší cibule, 2 stroužky česneku, 3 vejce, tuk na smažení, strouhanka, trochu vody (mléka).

Česnek utřeme se solí a se 2 vejci a s ostatními přísadami a masem řádně promísíme. Nakonec namočíme žemle do mléka, trochu vyždímáme a přidáme do masa. Opět lehce promísíme. Podle potřeby můžeme zahustit strouhankou. Lžící vykrajujeme karbanátky, které namáčíme v rozšlehaném vejci a obalujeme v strouhance. Smažíme na rozpáleném tuku po obou stranách.

Přílohy. Vařené brambory, bramborový salát, chléb.

VEPŘENKY

250 g vepřového masa, 1 žemle, 1/8 l vody, (mléka), sůl, mletý pepř, paprika, tuk na opečení.

Žemli namočíme do vody (mléka). Po vymačkání ji přidáme k drobně nakrájenému masu a vše umeleme. Umleté maso osolíme a řádně promícháme. Z hmoty uděláme placičky a rychle je opékáme v rozpáleném tuku. Potom je pomažeme hořčicí a posypeme nakrájenou cibulí.

Přílohy. Bramborová kaše, vařené brambory, chléb.

ČEVABČIČI I.

500 g mletého vepřového masa, špetka soli, pepře, studená voda, tuk na smažení, cibule, hořčice.

Mleté maso smícháme se solí a pepřem. Uděláme z něho jako palec silné šišky, které osmažíme na rozpáleném tuku. Podáváme obložené hořčicí a drobně nakrájenou syrovou cibulí.

Přílohy. Vařené brambory, chléb.

ČEVABČIČI II.

200 g zadního hovězího masa, 200 g vepřového, 3 cibule, sůl, mletá paprika, pepř, 50 g sádla, hořčice.

Maso společně umeleme s polovinou cibule, osolíme, přidáme papriku a pepř, pečlivě promícháme a rozdělíme na 10–12 částí. Z nich tvarujeme šišky, které pečeme v horkém sádle do zlatova. Při podávání polijeme čevabčiči zbylým sádlem a obložíme zbytkem nakrájené cibule a hořčicí.

Přílohy. Vařené brambory, chléb.

PAŘÍŽSKÝ SEKANÝ ŘÍZEK

500 g mletého masa, 1 žemle, 1 bílek, 1 vejce, mléko, 3 lžíce hladké mouky, pepř, sůl, olej na smažení.

Žemli namočíme do mléka, mírně vymačkáme a rozmělníme. Přidáme mleté maso, bílek, pepř, sůl a vypracujeme v těsto, ze kterého uděláme tenké placičky (řízky). Připravíme těstíčko z vejce, 0,1 l mléka, mouky a soli. V tomto těstíčku řízky namočíme a smažíme v rozehřátém oleji.

Přílohy. Vařené brambory, bramborová kaše, bramborový salát.

LAHŮDKOVÁ SEKANÁ

500 g míchaného mletého masa, 3 žemle, špetka soli, pepře, kmínu, majoránky, 1 cibule, 3 stroužky česneku, 3 vejce, strouhanka, 2 vejce vařená natvrdo, 2 sladkokyselé okurky, 2 párky, tuk na pečení.

Česnek utřeme se solí a řádně promícháme se dvěma vejci, mletým masem, strouhankou, solí, pepřem, kmínem, majoránkou a drobně nakrájenou cibulí. Přidáme žemli, kterou jsme namočili do mléka a pak trochu vymačkali. Na vymazaný plech nebo pekáč rozprostřeme takto připravené maso tak, aby po délce do něho šla vložit vařená vejce, oloupané párky a sladkokyselé okurky. Potom vytvoříme šišku, potřeme ji rozšlehaným vejcem, podlijeme trochou vody a dáme péci do trouby.

Přílohy. Vařené brambory, bramborový salát.

BIFTEKY Z MLETÉHO MASA

300 g mletého zadního hovězího masa, 3 syrové brambory, 1 cibule, 4 lžíce oleje, tuk na smažení, sůl, pepř.

Nastrouhané brambory a jemně nakrájenou cibulku smícháme s mletým masem. Osolíme a opepříme. Rukama potřenýma olejem uděláme placičky. Smažíme na tuku po obou stranách.

Přílohy. Vařené brambory, chléb.



DRŮBEŽ

PEČENÉ KUŘE

1 kuře, 100 g másla, 40 g slaniny, sůl.

Kuře očistíme, navrchu i uvnitř osolíme. Dovnitř dáme máslo. Na pekáči rozehřejeme máslo a kuře do něho položíme nejprve prsy dolů, polijeme máslem a dáme péci do trouby. Když šťáva vysmahne, podléváme vařící vodou a dále pečeme. Průběžně potíráme máslem a podléváme. Medzi pečením kuře obrátíme, aby zčervenalo i na druhé straně.

Přílohy. Vařené brambory, rýže.

KUŘE GRILOVANÉ

1 kuře, sůl, paprika, olej.

Kuře opláchneme, necháme okapat, osolíme na povrchu i uvnitř, poprášíme paprikou, potřeme olejem a necháme odležet. Odleželé kuře napíchneme na grilovací jehlu, upevníme ho a za občasného potírání olejem a odkapávající šťávou ugrilujeme do měkka.

Přílohy. Vařené brambory, chleba.

KUŘE PEČENÉ V ALOBALU

1 kuře, 60 g másla, sůl, grilovací koření (kari koření, pepř, mletá paprika).

Kuře prosolíme a posypeme grilovacím kořením. Pokrájíme na ně máslo a pečlivě zabalíme do alobalu. Pečeme v troubě. Takto připravené lze také napíchnout na rožeň a péci na otevřeném ohni.

Přílohy. Vařené brambory, bramborová kaše, chléb.

KUŘE NA ZELENINĚ

1 kuře, 80 g másla, 100 g květáku, 100 g mrkve, 100 g hrášku, 30 g hladké mouky, sůl, petržel.

Kuře rozstříháme na kousky a osolíme. Zalijeme vařící vodou a dusíme. Když je kuře téměř měkké, přidáme rozsekaný květák a nakrájenou mrkev. Z poloviny másla a mouky připravíme jíšku. Vše smícháme, občas při dušení zamícháme. Ke konci přidáme hrášek. Při podávání posypeme petrželkou a polijeme máslem.

Přílohy. Vařené brambory, rýže.

KUŘE A LA BAŽANT

1 kuře, 40 g slaniny, sůl, 20 g margarínu, 1 velká cibule, nové koření, celý pepř, 10 g hladké mouky, 20 g másla.

Kuře protkneme polovinou dávky slaniny a osolíme. Zbylou, na kostičky nakrájenou slaninu rozpustíme, přidáme k ní margarín a osmažíme na ní drobně nakrájenou cibuli. Trochu zalijeme vodou a dáme nové koření a celý pepř. Do základu vložíme kuře a dusíme do měkka. Měkké kuře vyjmeme a šťávu zahustíme moukou. Za občasného míchání vaříme asi 1/2 hodiny. Šťávu podle potřeby přisolíme a zjemníme máslem.

Přílohy. Vařené brambory, rýže.

KUŘE PEKINGSKÉ

500 g kuřecího masa bez kosti, olej, 2 žloutky, 2 lžičky škrobové moučky, 60 g arašídů, 3 čili papriky (nebo zelené papriky), sůl, pepř.

Na zálivku. Šálek vývaru z polévky, lžíci červeného vína, špetku glutasolu a soli.

Vykostěné maso nakrájíme na nudle. Smícháme žloutky, škrobovou moučku, sůl a pepř. Tuto směs promícháme s masem. Na rozpáleném oleji osmahneme, přidáme arašídy a drobně nakrájené čili papriky (zelené papriky). Zalijeme zálivkou, promícháme a necháme prohřát.

Podáváme s rýží.

KUŘE PO ŠPANĚLSKU

1 kuře, sůl, pepř, olej, 40 g másla, 1 cibule, česnek, kečup, 80 g šunky, bílé víno – asi 0,1 l.

Kuře rozčtvrtíme, nařízneme v kloubech, osolíme, opepříme a opečeme na oleji. Na tuku po opékání osmahneme nakrájenou cibuli a přidáme půl dávky másla. K cibuli přidáme česnek, kečup, zalijeme vodou a vaříme. Do základu dáme kuře, přiklopíme a dusíme. Po půl hodině dušení přidáme na nudličky nakrájenou šunku podušenou na zbytku másla, přilijeme bílé víno a maso dodusíme. Šťávu podle chuti přisolíme.

Přílohy. Vařené brambory, rýže.

PEČENÁ HUSA

500 g husího masa, sůl, kmín.

Omyté husí maso necháme oschnout, nebo ho osušíme utěrkou. Osolíme jej po všech stranách a naklademe do pekáče, kde jej pokmínujeme a podlijeme vodou. Pomalu v troubě pečeme, občas polijeme šťávou. Sádlo, které je na povrchu sbíráme, aby se nepřepalovalo. Když je šťávy méně, dolijeme vařící vodou. Ke konci pečeme prudčeji, aby se utvořila chřupavá kůžička.

Přílohy. Houskové knedlíky, kyselé zelí.



RYBY

Aby ryba při zabíjení neklouzala, bereme ji do mokré utěrky.

Kůži mladých ryb nestahujeme. Stahují se ryby staré, velké, nebo ty, které mají kůži silnou.

PEČENÝ KAPR

4 porce kapra, máslo, citrón, zelená petržel, sůl.

Očištěné porce kapra nasolíme, pokapeme citrónovou šťávou a položíme do pekáče s rozpáleným máslem. Pečeme v troubě za častého polévání máslem asi půl hodiny. Můžeme také péci na pánvi a to 10–15 minut.

Přílohy. Vařené brambory, bramborová kaše, hranolky, bramborový salát.

SMAŽENÝ KAPR

1 1/2 kg kapra, sůl, 10 g mouky, 3 vejce, 200 g strouhanky, 250 g sádla na smažení nebo olej.

Z očištěného kapra stáhneme kůži. Rozporcujeme na porce, které dobře opereme, osolíme a necháme asi hodinu uležet. Osušíme je v utěrce, obalíme nejprve v mouce, potom v rozšlehaných vejcích a strouhané housce. Smažíme na rozpáleném sádle (oleji) nejprve rychle do červena po obou stranách, pak prosmažíme na mírném ohni.

Přílohy. Vařené brambory, bramborová kaše, hranolky, bramborový salát.

KAPR PO JIHOČESKU

4 porce kapra, 2 vejce, 100 g tvrdého sýra, olej, sůl, máslo.

Očištěné porce kapra osolíme a opékáme po obou stranách na oleji v ohnivzdorné misce. Nastrouháme tvrdý sýr a smícháme jej s rozšlehanými vejci. Zalijeme touto míchanicí porce kapra, přisolíme a zapečeme. Navrch pokrájíme kousky másla.

Přílohy. Vařené brambory, bramborová kaše, hranolky.

KAPR PEČENÝ SE SÝREM

4 porce kapra, 30 g slaniny, 50 g másla, 90 g tvrdého sýra, sůl, paprika, petržel.

Nakrájenou slaninu dáme na pánev mírně rozehřát. Vložíme na ni osolenou rybu pokrytou kousky másla a dáme do vyhřáté trouby, kde ji pečeme asi 12 minut. Potom rybu posypeme nastrouhaným sýrem a dáme znovu zapéci. Před podáváním zaprášíme mletou paprikou a posypeme petrželkou.

Přílohy. Vařené brambory, bramborová kaše.

KAPR NA VÍNĚ

1 kapr do 2 kg, česnek (asi 3 hlavičky), 2 dl oleje, 2–3 dl červeného vína, mletý pepř, sůl.

Kapra očistíme a vykucháme. Osolíme ho a necháme asi 2 hodiny uležet. Stroužky česneku oloupeme, kapra jimi naplníme a zašijeme. Potom ho potřeme olejem, poprášíme pepřem a ve vymaštěném pekáči dáme péci do vyhřáté trouby. Podle potřeby ho během pečení podléváme vínem a potíráme olejem.

Přílohy. Vařené brambory, rýže.



KAPR DUŠENÝ NA KMÍNĚ

4 porce kapra (nebo rybího filé), 100 g másla, 1 citrón, sůl, kmín.

Porce kapra nebo rybího filé očistíme, osolíme, pokapeme citrónem, okmínujeme a dusíme na rozpáleném másle po obou stranách.

Přílohy. Vařené brambory, bramborová kaše.

RYBÍ SALÁT

150 g kyselých rybiček, 50 g majonézy, 2 vejce, 20 g sladkokyselých okurek, pepř, sůl.

Vejce uvaříme natvrdo a rozkrájíme je stejně jako rybičky a okurky. Vše promícháme s majonézou a dochutíme.

Podáváme s chlebem.



KAPR NA VÍNĚ

4 porce kapra, 4 rajčata, 1 cibule, 1 česnek, olej, 1/10 l bílého vína, 1 citrón, sůl, pepř.

Rajčata spaříme vařící vodou, oloupeme a drobně nakrájíme. Cibuli a česnek také drobně nakrájíme a osmažíme na oleji. Potom přidáme rajčata a chvíli vše podusíme. Vmícháme víno, citrónovou šťávu, sůl a pepř. Přidáme porce kapra a do měkka dusíme. Navrch nakrájíme čerstvé máslo.

Přílohy. Vařené brambory, rýže.

KAPR NA ČESNEKU

4 porce kapra, sůl, pepř, olej, česnek, 40 g másla.

Porce kapra osolíme, opepříme, opečeme na oleji, pokropíme vodou a udusíme do měkka. Před ukončením dušení přidáme rozetřený česnek (česnekovou pastu). Nakonec přidáme do šťávy máslo.

Přílohy. Vařené brambory, bramborová kaše.

KAPR SE ŠUNKOU V ALOBALU

4 porce kapra, 200 g šunky, 50 g tvrdého sýra, máslo, sůl, olej.

Porce kapra osolíme, posypeme jemně nakrájenou šunkou smíchanou s nastrouhaným tvrdým sýrem. Přidáme kousek másla a neprodyšně zabalíme do alobalu potřeného olejem. Peče se na roštu nebo v troubě asi 10 minut.

Přílohy. Vařené brambory, pečené brambory, hranolky.

KAPR GRILOVANÝ

4 porce kapra, citrón, olej, sůl.

Čisté suché porce kapra pokapeme citrónovou šťávou. Necháme asi 20 minut odležet. Potom je osolíme, potřeme olejem a položíme na mřížku rozehřátého grilu. Po chvíli porce obrátíme a opět potřeme olejem.

Přílohy. Vařené brambory, bramborová kaše, hranolky.

KARBANÁTKY Z UZENÁČE

500 g masa z uzenáče, 3 žemle, 4 vejce, 2 dl mléka, sůl, pepř, hladká mouka, strouhanka, olej na smažení.

Maso zbavené kostí rozmělníme na kousky. Žemle namočíme v mléce, trochu vymačkáme a přidáme k masu spolu se třemi vejci. Osolíme, opepříme a děláme karbanátky, které obalíme v mouce, rozšlehaném vejci a strouhance. Smažíme zvolna na oleji.

Přílohy. Vařené brambory, tatarská omáčka nebo kečup.

RYBÍ FILÉ V ALOBALU

300 g rybího filé, 20 g másla, sůl, alobal.

Rybí filé osolíme, potřeme rozpuštěným máslem a zabalíme do alobalu. Položíme na pařákovou vložku do hrnce s vodou a vaříme 20 minut. Mastíme máslem nakrájeným na porce při podávání.

Přílohy. Vařené brambory, bramborová kaše.

RYBÍ FILÉ SE SÝREM

4 porce rybího filé, sůl, olej, 70 g másla, 200 g tvrdého sýra na strouhání, 1 lžička sladké papriky.

Osolené porce rybího filé klademe do pekáče silně vymaštěného olejem. Na ně nakrájíme kousky másla, lehce podlijeme a pečeme v horké troubě. Asi po 15 minutách posypeme porce nastrouhaným sýrem a poprášíme mletou paprikou. Když začne sýr zlátnout, ukončíme pečení.

Přílohy. Vařené brambory, bramborová kaše.

DUŠENÉ RYBÍ FILÉ SE SÝREM

500 g rybího filé, 70 g tvrdého sýra, 1/8 l kyselé smetany, citrón, sůl, olej.

Naporcované filé na pánvi posolíme, pokapeme olejem a citrónovou šťávou. Nasypeme na ně nastrouhaný sýr, zalijeme smetanou a pomalu dusíme.

Přílohy. Vařené brambory, bramborová kaše, hranolky.

PEČENÉ RYBÍ FILÉ Z DALMÁCIE

300 g rybího filé, 250 g oleje, hladká mouka, 20 g rajského protlaku, 40 g cibule, česnek, citrón, sůl, mletá paprika.

Porce filé pokapeme citrónem, osolíme a obalíme v mouce. Prudce je opečeme na části rozpáleného tuku po obou stranách. Na zbylém tuku zpěníme jemně pokrájenou cibuli, vmícháme špetku papriky a rajský protlak. Přidáme česnek utřený se solí a zalijeme vařící vodou. Nakonec vložíme opečené rybí filé a dusíme ještě asi 15 minut.

Přílohy. Vařené brambory, bramborová kaše.

RYBÍ FILÉ NA VÍNĚ

4 porce rybího filé, sůl, mletý pepř, 5 lžic oleje, 1/8 l bílého vína, 1 cibule, 4 lžíce kečupu.

Filé osolíme, opepříme a prudce, po obou stranách, opečeme na oleji. Potom podlijeme vínem a dusíme. Druhou část oleje rozpálíme a zpěníme na něm drobně nakrájenou cibulku. Dáme ji na porce filé, přidáme kečup, osolíme a opepříme podle chuti.

Přílohy. Vařené brambory, bramborová kaše.

RYBA NA SARDELI – vhodný je CANDÁT

500 g candáta, 40 g sardelové pasty, sůl, hladká mouka, olej, 20 g másla, petrželovou nať.

Opláchnutého candáta upravíme na porce, potřeme sardelovou pastou, osolíme a posypeme hladkou moukou. Pečeme zvolna na rozehřátém oleji po obou stranách do měkka, potom mírně podlijeme vodou, převaříme a vylepšíme máslem. Porce při podávání přelijeme sardelovou šťávou a posypeme petrželovou natí drobně nakrájenou.

Přílohy. Vařené brambory, bramborová kaše.

SKOPOVÉ MASO



SKOPOVÉ NA PAPRICE

400 g skopového masa, 1 cibule, 30 g tuku, paprika, sůl, 25 g hladké mouky, asi 1/4 l mléka, smetana.

Očištěné maso nakrájíme na kostky. Nakrájenou cibuli osmahneme na tuku do růžova, přidáme papriku, necháme zpěnit a potom zalijeme vodou. Maso vložíme do tohoto základu, osolíme a dusíme do poloměkka. Zahustíme moukou a povaříme. Během varu přidáme mléko a nakonec smetanu. Měkké maso vyjmeme, omáčku procedíme a podle chuti osolíme.

Přílohy. Rýže, houskový knedlík.

SKOPOVÉ NA MAJORÁNCE

400 g skopové kýty, sůl, 2 cibule, 3 mrkve, petržel, 1/2 celeru, olej, stroužek česneku, pepř, majoránka, 2 lžíce hladké mouky, šálek mléka nebo smetany.

Maso nakrájíme na kostky a dáme do vařící vody. Přidáme 1 rozkrojenou cibuli, kořenovou zeleninu vcelku a osolíme. Vaříme mírným varem pod pokličkou. Když maso změkne, vyjmeme jej a vývar procedíme. Drobně nasekanou cibuli s utřeným česnekem osmahneme na tuku, přidáme drobně nakrájenou zeleninu z vývaru, zamícháme a zalijeme šálkem vývaru. Přidáme česnek, pepř, majoránku a zalijeme mlékem nebo smetanou, ve které je rozšlehaná hladká mouka. Promícháme, přisolíme, v případě potřeby zředíme vývarem a povaříme. Omáčku procedíme, zeleninu přes cedník propasírujeme, přidáme maso a prohřejeme.

Přílohy. Houskové nebo bramborové knedlíky.

ŘECKÁ MOUSAKA

400 g skopové kýty, olej, sůl, kečup, 500 g brambor, 200 g rýže, houby v octě (bez nálevu), 200 g rajčat, 80 g křenu.

Maso nakrájíme na kostičky, osolíme a opečeme na oleji. Přidáme kečup, podlijeme vodou a dusíme do poloměkka. Přidáme oloupané, na plátky nakrájené brambory, uvařenou rýži, houby a rajčata nakrájená na čtvrtky. Zahustíme moukou rozmíchanou s vodou a dusíme do měkka. Křen dáváme nastrouhaný až na talíře.

SÝRY



SMAŽENÝ SÝR

4 plátky tvrdého sýra (eidam, Holandská cihla, ementál), 50 g hladké mouky, 1 vejce, strouhanka, olej na smažení, tatarská omáčka. Vhodný je i Hermelín.

Sýr osolíme, obalíme v mouce, v rozšlehaném vejci a ve strouhance. Na pánvi rozehřejeme olej a sýr rychle po obou stranách osmažíme. Při podávání polijeme tatarskou omáčkou.

Přílohy. Vařené brambory, bramborová kaše, hranolky, bramborový salát.

SMAŽENÝ SÝR V ANGLICKÉ SLANINĚ

250 g tvrdého sýra, 250 g anglické slaniny, 1 vejce, hladká mouka a strouhanka, olej na smažení.

Sýr nakrájíme na obdélníky, které zabalíme do plátků anglické slaniny a spíchneme párátkem. Obalujeme v mouce, rozšlehaném vejci, strouhance a smažíme na rozehřátém oleji.

Přílohy. Vařené brambory, bramborová kaše.

OBALENÝ HERMELÍN SE SALÁMEM

4 Hermelíny, 4 silnější plátky měkkého salámu, 1 vejce, mouka, strouhanka, olej na smažení, sůl.

Mezi Hermelín rozkrojený na dvě kolečka vložíme salám a osolíme. Obalíme v mouce, rozšlehaném vejci a ve strouhance. Smažíme na rozpáleném oleji po obou stranách.

Přílohy. Vařené brambory, bramborová kaše, hranolky.

SÝROVÉ OMELETY

200 g salámu, 600 g brambor, 200 g tvrdého sýra, 3 vejce, olej na pečení.

Na pekáč vymaštěný olejem naklademe plátky salámu, na které dáme na kolečka nakrájené vařené brambory. Zasypeme nastrouhaným sýrem a necháme v troubě zapéci. Rozšlehaná vajíčka osolíme a nalijeme je na směs v pekáči a dáme opět zapéci.

PIVNÍ SÝR PODOMÁCKU

Tvrdý tvaroh, sůl, kmín, světlé pivo.

Tvaroh nakrájíme na plátky a necháme v teple. Potom vmícháme sůl, kmín a trochu piva. Dáme do sklenice, kterou uzavřeme a uložíme v teple. A už jen čekáme, až sýr uzraje.



VAŘÍME Z BRAMBOR

Brambory vaříme raději ve slupce, zůstanou v nich výživné látky, hlavně vitamín C, ale nejlepší je vařit brambory v páře.

BABIČČINA CMUNDA (BRAMBORÁK)

1000 g syrových brambor, 2 vejce, 100 g hladké mouky, sůl, mléko, česnek, majoránka, 130 g tuku na smažení, 50 g měkkého salámu nebo uzeniny.

Jemně nastrouhané a vody zbavené brambory osolíme, přidáme vejce, mouku, trochu pokropíme mlékem. Řádně promícháme a dáváme lžící na pánev do rozpáleného tuku. Rozprostřeme na plochu pánve a pečeme po obou stranách.
K bramboráku se dá jako příloha použít
– vařené uzené maso se zelím
– opečená nebo vařená šunka.

BRAMBORÁK SE SÝREM

1000 g syrových brambor, 2 vejce, 150 g tvrdého sýra, sůl, špetka tlučeného kmínu, 100 g hrubé mouky, 120 g tuku.

Brambory nastrouháme, zbavíme vody, osolíme. Přidáme vejce, kmín, mouku a nastrouhaný sýr. Po promíchání pečeme na pánvi po obou stranách.

BRAMBORÁK Z VAŘENÝCH BRAMBOR

500 g vařených brambor, 400 g jemné (hrubé krupice, 400 g salámu (uzeného masa), 1/6 l mléka, 6 vajec, kmín, pepř, majoránka, třený česnek.

Vařené brambory nastrouháme, přidáme rozšlehaná vejce, krupici, salám, sůl, kmín, pepř, česnek a majoránku. Promícháme vše na kaši, kterou nalijeme na vymazaný plech a dáme do trouby péci.

ŠKUBÁNKY S MÁKEM (TVAROHEM)

1000 g brambor, 150 g hrubé mouky (polohrubé), 10 g soli, 100 g sádla, cukr, mák (tvaroh).

Oloupané brambory se nakrájejí na čtvrtky a zalijí se osolenou vařící vodou. Vaří se do poloměkka. Voda se slije do hrnku. Brambory rozšťoucháme uděláme do nich vařečkou několik děr až ke dnu a nasypeme tam mouku. Na mouku nalijeme polovinu slité vody. Přiklopíme a asi 20 minut necháme odstát. Potom osolíme a propracujeme na tuhé těsto. Lžíci namočíme do sádla a vykrajujeme škubánky. Sypeme je cukrem s mletým mákem nebo poléváme rozmixovaným tvarohem s mlékem a cukrem.

Čerstvé brambory při vaření pukají. Zamezíme tomu tím, že vodu ve které je vaříme, osolíme.

OPEČENÉ ŠKUBÁNKY

Z tuhého škubánkového těsta děláme ploché bochánky, které smažíme po obou stranách na sádle. Mohou být podávány jako příloha k masu nebo jako pochoutka.
Škubánkové těsto vydrží do druhého dne, je vhodné proto udělat rovnou těsta více a první den je použít na úpravu sladkou, druhý den na opečení.

BRAMBORY SE SLANINOU

1000 g brambor, 50 g sádla, 1 cibule, sůl, 30 g slaniny.

Brambory uvařené ve slupce oloupeme a nakrájíme na plátky. Na sádle osmahneme cibulku, přidáme brambory, osolíme a za občasného míchání opečeme do růžova. Opečené brambory přelijeme na talíři rozehřátou, na kostičky nakrájenou slaninou.

BRAMBOROVÉ ŠULÁNKY

750 g brambor, 200 g hrubé mouky, sůl, 1/4 l mléka, sádlo nebo máslo, švestková povidla, mák, nebo 100 g tvarohu (tvrdého či měkkého), moučkový cukr.

Brambory vařené ve slupce oloupeme a nastrouháme na vál. Přidáme mouku, sůl, mléko a vypracujeme tuhé těsto. Z těsta uválíme malé šišky, které vaříme v osolené vodě asi 5 minut. Scedíme a každou porci omastíme sádlem nebo máslem. Šulánky namažeme rozvařenými povidly, posypeme mletým mákem a cukrem. Místo máku můžeme použít tvaroh rozmixovaný s mlékem a cukrem.

BRAMBOROVÝ TOČ

1000 g syrových brambor, 1/2 l mléka, sůl, škvarky, pepř, česnek, majoránka, strouhanka, hrubá mouka, sádlo, 400 g kyselého zelí.

Oloupané brambory nastrouháme do mísy a vodu slijeme. Spaříme horkým mlékem, přidáme sůl, nasekané škvarky, česnek, pepř, majoránku a strouhanku. Vymícháme těsto, je-li řídké, zahustíme hrubou moukou. Pekáč silně vymažeme sádlem a rozprostřeme těsto až do krajů. Pečeme do růžova (asi 25 minut). Horkou placku stočíme do rolády a krájíme na dílky. Jako přílohu dáváme syrové nebo dušené kyselé zelí.


Mount Elephant
WHOLE
GREEN BEANS
CHILLI
KECUP

ZELENINA

KVĚTÁKOVÝ MOZEČEK

500 g květáku, 50 g tuku, 3 vejce, 1 cibule, sůl, kmín (tlučený).

Uvařený květák posekáme na kousky. Cibuli nakrájíme na drobno, necháme zpěnit na tuku a přidáme květák. Až se květák prohřeje, vmícháme vejce, osolíme, pokmínujeme.

Přílohy. Vařené brambory, chléb.

KVĚTÁK SMAŽENÝ

600 g květáku, sůl, 60 g hladké mouky, 1 vejce, 1 dl mléka, strouhanka, olej na smažení.

Květák opláchneme, osušíme, rozebereme na malé růžičky a osolíme. Lze smažit i větší části květáku. Obalíme v mouce, vejci rozšlehaném v mléce a ve strouhance. Smažíme zvolna v horkém oleji.

Přílohy. Vařené brambory, bramborová kaše, hranolky, tatarská omáčka.

KAPUSTA DUŠENÁ JAKO MOZEČEK

1 velká kapusta, 50 g tuku, 1 menší cibule, 5 vajec, sůl.

Očištěnou kapustu podusíme v nejnutnějším množství osolené vody. Když změkne, drobně ji nasekáme a dáme na zpěněnou, drobně nakrájenou cibuli. Osmažíme a pak zalijeme rozkvedlanými vejci. Osolíme a mícháme dokud vejce neztuhnou.

Přílohy. Vařené brambory, chléb.

RAJČATA ZAPEČENÁ

1000 g rajčat, 100 g tvrdého sýra, 40 g oleje, 80 g strouhanky, 1/8 l kyselé smetany.

Rajčata rozkrájíme na plátky, které vložíme do ohnivzdorné misky vymazané olejem. Připravíme kaši z nastrouhaného sýra, smetany a strouhanky. Touto kaší rajčata zalijeme, pokapeme zbylým olejem a dáme zapéci.

PAPRIKOVÉ LUSKY PLNĚNÉ ZELENINOVOU SMĚSÍ A SÝREM

4 papriky, 1 svazek ředkviček, 2 kedlubny, 2 cibule, petržel, 100 g ementálu, 100 g rokfóru, 2 vejce, sůl.

Ředkvičky a kedlubny oloupeme a nastrouháme. Cibuli drobně pokrájíme, a sýru nastrouháme. Vejce uvaříme natvrdo a drobně posekáme. Vše smícháme, osolíme a plníme do očištěných rozkrojených paprik.

Podáváme s chlebem.

ZELENINOVÉ ŘÍZKY

500 g zmrazené zeleninové směsi nebo různých druhů čerstvé zeleniny, 150 g pečeného masa, 100 g tvrdého sýra, 4 vejce, sůl, pepř, olej na smažení.

Podušenou nakrájenou zeleninu necháme okapat a po vychladnutí dáme do mísy. Přidáme vejce, nastrouhaný tvrdý sýr, osolíme, opepříme a vmícháme drobně nakrájené maso. Děláme malé placičky a opékáme je na rozpáleném oleji.

Přílohy. Vařené brambory, bramborová kaše.

SMAŽENÝ CELER

2 celery, strouhanka, sůl, citrónová šťáva, 1 vejce, 2 lžíce mouky, olej na smažení.

Oloupané celery nakrájíme na silnější plátky, osolíme a pokapeme citronovou šťávou. Aby zkřehly, musíme je nechat chvíli odležet. Plátky obalíme v mouce, rozšlehaném vejci a strouhance a pak smažíme na rozpáleném oleji.

Přílohy. Vařené brambory, bramborová kaše.

CELEROVÉ SMAŽENKY

2 větší celery, 100 g másla, 1 cibule, 1/8 l mléka nebo smetany, 2 vejce, sůl, strouhanka.

Celer drobně pokrájíme a dusíme na másle spolu s jemně nakrájenou cibulí. Přidáme mléko (smetanu), rozšlehaná vejce, osolíme a zahustíme strouhankou. Vykrajujeme menší smaženky, které na tuku smažíme.

Přílohy. Vařené brambory, bramborová kaše, hrachová kaše, tatarská omáčka.

KEDLUBNOVÉ ZELÍ

5 větších kedluben, 1 cibule, sůl, ocet, špetka cukru, špetka kmínu, 50 g tuku, mouka.

Kedlubny nakrájíme na nudličky a dáme na tuku zpěněnou drobně nakrájenou cibulku. Přidáme kmín a sůl a dusíme. Když kedlubny změknou, zaprášíme je moukou, přisladíme a okyselíme. Kedlubnovým zelím lze úspěšně nahradit zelí hlávkové. Kedlubny lze také nahrubo nastrouhat.

HLÁVKOVÉ ZELÍ S RAJČATOVÝM PROTLAKEM

800 g zelí, 2 cibule, 40 g tuku, 40 g hladké mouky, sůl, 80 g rajčatového protlaku, 40 g cukru.

Očištěné zelí nakrájíme na nudličky. Nakrájenou cibuli osmahneme na 1/2 tuku do růžova, přidáme zelí, zalijeme vodou a podusíme. Potom zahustíme zásmažkou připravenou ze zbylého tuku a mouky, osolíme, přidáme rajčatový protlak s cukrem a dodusíme.



SALÁTY ZE ZELENINY

SALÁT Z ŘEDKVIČEK

3 svazky ředkviček, 2 vejce vařené natvrdo, pažitka.
Zálivka: ocet, olej, sůl, pepř.

Ředkvičky nakrájené na plátky zalijeme zálivkou. Na miskách posypeme pokrájenými vejci.

HLÁVKOVÝ SALÁT S ŘEDKVIČKAMI A MLÉKEM

2 hlávkové saláty, svazek ředkviček, 1/2 l mléka, ocet, sůl, cukr.

Opraný salát nakrájíme (natrháme) na kousky a přidáme rozpůlené ředkvičky. Zalijeme zálivkou z mléka, octa, soli a cukru a promícháme.

HLÁVKOVÝ SALÁT SE SLANINOU

2 hlávkové saláty, ocet, sůl, 20 g slaniny.

Salát nakrájíme na čtvrtky a důkladně opláchneme. Vodu osolíme, přidáme ocet nebo citronovou šťávu a promícháme. Salát namáčíme v zálivce, klademe na talířky a přeléváme slaninou nakrájenou na kostičky a rozškvařenou.

MÍCHANÝ SALÁT I.

1 větší salátová okurka, 1 svazek ředkviček, 2 lžíce cukru, zázvor, 2 lžíce sojové omáčky, 2 lžíce octa, 1 lžíce slunečnicového oleje.

Okurku a ředkvičky nakrájíme na jemné nudličky, přidáme koření, cukr a ocet. Nakonec přidáme olej a promícháme.

MÍCHANÝ SALÁT II.

200 g rajčat, 200 g paprik, 1 střední salátová okurka, ocet, cukr, sůl, pepř.

Vše pokrájíme a zalijeme zálivkou z vody, octu, cukru a soli, opepříme.

OKURKOVÝ SALÁT SE SMETANOU

400 g salátových okurek, 1/2 l smetany, sůl, cukr, pepř, ocet (citrónová šťáva).

Oloupané okurky nastrouháme na plátky, zalijeme smetanou, osolíme, osladíme, přidáme ocet, pepř a promícháme.

OKURKOVÝ SALÁT S ŘEDKVIČKAMI

300 g okurek, svazek ředkviček, sůl, mletý pepř, ocet, voda.

Oloupané okurky a ředkvičky nastrouháme na plátky. Zalijeme zálivkou z vody, octa, pepře a soli a promícháme.

MRKVOVÝ SALÁT S JABLKY

8 mrkví, 8 jablek, 1 citron (ocet), cukr, sůl, voda.

Mrkev a jablka jemně nastrouháme a nalijeme na ně zálivku z vody, soli, cukru a celého citrónu, který jsme vybrali lžící včetně dužiny.

KEDLUBNOVÝ SALÁT

4 kedlubny, 3 tvrdší jablka, cukr, ocet nebo citrón, slunečnicový olej, drcené vlašské ořechy, červená paprika.

Oloupaná jablka a kedlubny nastrouháme na hrubém struhadle na dlouhé proužky. V míse zasypeme cukrem, pokapeme citrónem a olejem. Ozdobíme červenou paprikou nakrájenou na kousky a drcenými ořechy.

SALÁT ZE ZELÍ (KYSANÉHO)

Zelí, cibule, mletý pepř, sůl, voda.

Zelí rozkrájíme na drobno a přidáme podle chuti cibuli. Zalijeme zálivkou ze soli, pepře a vody.

RAJČATOVÝ SALÁT I.

400 g rajčat, sůl, cukr, citrónová šťáva nebo octová voda, cibule podle chuti, pepř.

Rajčata dobře omyjeme a nakrájíme na výseče. Citrón vymačkáme do hrnku, rozředíme vodou, přidáme sůl, cukr a rozmícháme. Pak nalijeme na rajčata a přidáme drobně nakrájenou cibuli a opepříme.

RAJČATOVÝ SALÁT II. – s jogurtem

400 g rajčat, sůl, cukr, 1 jogurt.

Omytá rajčata nakrájíme na výseče. Osolíme a zalijeme jogurtem, promícháme a podle chuti můžeme dosladit.

CELEROVÝ SALÁT

500 g celeru, celý pepř, 40 g cukru, sůl, ocet, olej.

Oloupaný celer nastrouháme na slabé plátky, zalijeme trochou vody, přidáme pepř a uvaříme téměř do měkka. Potom přidáme k celeru cukr, sůl, ocet, olej, promícháme a necháme vychladit.

JABLKOVÝ KŘEN

80 g křenu, 80 g jablek, sůl, 30 g cukru, ocet.

Očištěný křen spaříme a necháme vychladnout. K nastrouhanému křenu přidáme oloupaná nastrouhaná jablka, osolíme a přidáme cukr a ocet.



HOUBY

HOUBY S VEJCI – „SMAŽENICE"

500 g hub, 80 g másla, 4 vejce, sůl.

Očištěné a oprané houby nakrájíme. V hrnci je osolíme a dusíme, dokus je tam voda. Pak přidáme máslo a houby ještě chvíli dusíme. Přilijeme rozšlehaná vejce a mícháme tak dlouho, až vejce zhoustnou.

Přílohy. Vařené brambory, chléb.

SMAŽENÉ HOUBY

500 g hub, 4 vejce, 50 g mouky, 150 g strouhanky, tuk na smažení, sůl.

Jsou vhodné nejen hlavy hřibů, žampionů a kozáků, ale i panských hřibů nebo modráků.

Po očištění, oprání a osušení nakrájíme hlavy na plátky silné asi 0,5 cm. Menší hlavy necháme celé. Celé necháme i klobouky žampionů, které oloupeme. Porce osolíme, obalíme v mouce, rozšlehaném vejci a ve strouhance. Smažíme po obou stranách.

Přílohy. Vařené brambory, chléb – tatarská omáčka.

ZAPEČENÉ FLÍČKY S HOUBAMI

400 g velkých flíčků, sůl, 80 g sádla, pepř, mletý muškátový květ, 40 g sušených hub, mléko, 3 vejce.

Uvařené flíčky odcedíme, propláchneme vodou a necháme odkapat. Omastíme rozehřátým tukem, osolíme, opepříme, dáme mletý květ a zamícháme. Sušené houby uvaříme do měkka a rozsekané přidáme i s vývarem do flíčků. Flíčky urovnáme do vymaštěného pekáče, zalijeme vejcem rozšlehaným v mléce a dáme péci do trouby.

Přílohy. Zeleninové saláty, okurka.

HOUBY KONZERVOVANÉ NA SÁDLE S VEJCI

1000 g houbové míchanice, lžička soli, 2 lžíce sádla.

Máme-li větší množství hub a nechce sa nám je sušit, lze je zavařit způsobem, který zaručuje jejich použití i po letech ve stavu podobnému houbám čerstvým. Houby nakrájíme, osolíme a dusíme do měkka NA SÁDLE. Plníme je do zavařovacích sklenic, zavíčkujeme a 1 hodinu sterilujeme. Používají se do polévek, houbových omáček nebo je lze použít na „míchanici" s vejci.

Houby dáme na pánev, je-li třeba přidáme tuk a prohřejeme. Před ukončením přidáme vejce, osolíme, opepříme a přidáme trochu kmínu.

Přílohy. Vařené brambory, chléb.

HOUBY NA SMETANĚ

300 g hub, 70 g másla, 2 dcl smetany, lžička hladké mouky, sůl, 1 cibule, šťáva z 1 citrónu.

Čistě omyté houby nakrájíme na kousky. Cibulku jemně rozkrájíme a osmahneme na másle. Přidáme houby, osolíme a dusíme ještě asi 10 minut. Smetanu s moukou rozkvedláme, přidáme šťávu z citrónu, nalijeme na houby a ještě povaříme.

Přílohy. Vařené brambory, těstoviny, knedlíky.



DUŠENÉ HOUBY S PAPRIKAMI

500 g čerstvých hub, 250 g zelených paprik, 4 vejce, 40 g tuku, 1 velká cibule, kmín, sůl.

Cibuli drobně nakrájíme a zpěníme na tuku. Papriku nakrájíme na proužky a s nakrájenými houbami dáme na cibulku. Okmínujeme, osolíme a dusíme do změknutí. Pak přidáme rozkvedlaná vejce a mícháme dokud se nesrazí.

Přílohy. Vařené brambory, chléb.

HOUBOVÝ KUBA

300 g krup nebo krupek, 200 g čerstvých hub nebo 20 g sušených, 1 cibule, česnek, sůl, kmín, majoránku, 2 lžíce sádla.

Kroupy propereme a zalité vodou necháme do druhého dne nabobtnat. Sušené houby propláchneme vodou a asi 2 hodiny necháme ve vodě. Kroupy uvaříme. Drobně nakrájenou cibulku zpěníme na sádle a houby podusíme. Česnek utřeme se solí a přidáme do hub s kmínem, majoránkou a kroupama. Vše promícháme a dáme do vymaštěného pekáče zapéci.



JÍDLA Z VAJEC

VEJCE při vaření nepopraskají, dáme-li do vody trochu octa. Popraskání zabráníme také tím, že vejce před vložením do vody napíchneme tenkou jehlou na širším konci.

VEJCE NAMĚKKO

1. Vejce vložíme do studené vody a dáme na oheň. Když se voda začne vařit, máme vejce uvařena naměkko.
2. Vejce vložíme do vařící vody a za 3 minuty jsou uvařena naměkko.

VEJCE NAHNILIČKU

Vejce vložíme do vařící vody na 4 minuty. Pak je zchladíme ve studené vodě, budou se nám lépe loupat.

SÁZENÁ VEJCE – VOLSKÁ OKA

Vejce, sádlo, sůl, pepř.

V pánvi rozehřejeme tuk a opatrně vyklepneme vejce. Pečeme tak, aby byl bílek pečený a žloutek zůstal vláčný. Solí se pouze bílek, můžeme i opepřit.

Přílohy. Bramborová kaše, hrachová kaše, čočka, chléb.

MÍCHANÁ VEJCE PO ITALSKU

8 vajec, 2–3 cibule, 60 g tuku, sůl, kečup, petržel nebo pažitka.

Drobně nakrájenou cibuli osmažíme na rozehřátém tuku v pánvičce do růžova. K cibuli přidáme rozkvedlaná osolená vejce a mícháme, dokud se nesrazí. Míchaná vejce dáme na talířky, do středu nalijeme horký kečup a ozdobíme drobně nakrájenou pažitkou nebo petrželkou.

Přílohy. Chléb, pečivo.

VAJEČNÁ OMELETA

6 vajec, 2 lžičky mléka, 2 lžíce másla, špetka soli, špetka cukru, rozmačkané ovoce podle možnosti, na ozdobení tvaroh.

Vejce rozkvedláme se solí a mlékem. Nešleháme však dlouho, aby směs nepozbyla soudržnost. Vylijeme na pánev s rozpuštěným máslem. Vidličkou uhlazujeme těsto ke středu.

Podáváme s různým ovocem (rybíz, maliny, jahody, borůvky). Zdobíme tvarohem.

MÍCHANÁ VEJCE SE SÝREM

6 vajec, 20 g taveného sýra, 1 menší cibule, 25 g másla, sůl.

Na másle osmahneme jemně nasekanou cibuli, přidáme rozkvedlaná vejce se solí a promícháme. Když míchanice trochu zahoustne vmícháme do ní nastrouhaný sýr.

Podáváme s chlebem.

VAJEČNÁ OMELETA SE SÝREM

8 vajec, 4 lžíce mléka, sůl, 5 lžic nastrouhaného sýra, máslo.

Promícháme vejce s mlékem a solí. Směs nalijeme na pánev, kterou jsme vymazali máslem. Začínají-li vejce tuhnout, nasypeme na ně nastrouhaný sýr, chvilku jej necháme zapéci, potom přehneme v polovině a vyndáme na teplý talíř.

Přílohy. Vařené brambory, dušená zelenina, chléb.

SELSKÁ OMELETA

8 vajec, 800 g brambor, 40 g slaniny, 40 g sádla, 2 cibule, sůl, pepř.

Na tuku osmahneme drobně nakrájenou cibuli společně s nakrájenou slaninou. Přidáme na plátky nakrájené vařené brambory, osolíme a opepříme. Když jsou brambory prohřáty, zalijeme je rozkvedlanými vejci, zamícháme a v troubě prudce zapečeme. Při podávání posypeme omeletu petrželkou, můžeme nabídnou i kyselé okurky.

OMELETA S HRÁŠKEM

8 vajec, 60 g tuku, sůl, 200 g sterilovaného hrášku bez nálevu.

Rozkvedlaná vejce osolíme a vlijeme do horkého tuku na pánev. Necháme zapéci. Potom omeletu posypeme hráškem, opatrně zabalíme a necháme na mírném ohni dopéci.

Příloha. Vařené brambory.

HOUSKOVÉ KNEDLÍKY OPEČENÉ S VEJCI A UZENINOU (pro jednu osobu)

4 plátky houskových knedlíků, 2 vejce, 100 g uzeniny, 20 g másla, zelená petrželka, sůl.

Na kousky nakrájené knedlíky opečeme na másle dozlatova. Přidáme uzeninu pokrájenou na kostičky. Vejce rozšleháme, přisolíme a zalijeme jimi knedlíky s uzeninou. Vše mícháme, dokud se vejce nesrazí. Posypeme je sekanou petrželkou nebo pažitkou. Je vhodné podávati s okurkovým nebo hlávkovým salátem.



TOPINKY A TOASTY

TOPINKY

Základní údaje

Připravují se i ze starého chleba, nebo bílé veky. Z chleba odkrojíme kůrku. Topinky pečeme rychle, aby zůstaly vláčné a křupavé. Podáváme je ihned po upečení.

TOPINKY SUCHÉ – PRAŽENÉ

Připravují se bez tuku na pánvi, na elektrickém opékači topinek nebo v troubě. Podávají se k vajíčkům, nebo i s máslem a džemem.

TOPINKY NA TUKU NEBO NA OLEJI

Smažíme co nejrychleji, aby nenasákly zbytečně mnoho tuku.

TOPINKY ČESNEKOVÉ

Do hotových topinek vetřeme oloupané stroužky česneku, pomázneme máslem a dochutíme solí.

TOPINKY ČESNEKOVÉ S VEJCEM

Topinku opečenou po jedné straně obrátíme a vyklepneme na ni vejce. Opékáme tak, aby vejce zůstalo vláčné. Osolíme.
Druhá možnosť úpravy je ta, že před vyklepnutím vejce potřeme neopečenou stranu chleba česnekem.

TOPINKY S OLEJOVKAMI

Může být i SAJRA nebo SOCRA
Topinky opečene na sucho, potřeme máslem a vrstvou rozmačkaných olejovak. Pokapme kečupem nebo posypeme nakrájenou cibulkou.

TOASTY

Základní údaje

Připravují se z bílé veky nebo z bílého chleba. Opékají se na tuku a dává se na ně obloha. Smažíme je v silně rozpáleném tuku co nejrychleji, aby tuk nenasákly. Podávají se ihned po upečení. Toasty lze také připravovat na sucho v horké troubě nebo na elektrickém opékači.

TOASTY SÝROVÉ

Nastrouháme 100 g tvrdého sýra, 50 g měkkého salámu nakrájíme na kostičky a smícháme s 1 vajíčkem, 30 g másla a solí. Toasty pomázneme máslem, potom směsí a dáme péci.

TOASTY S LANŠMÍTEM

4 krajíčky chleba, 4 plátky lanšmítu, 4 vejce, olej, 1 cibule, lžíce másla, lžíce hořčice.

Lanšmít rychle opečeme po obou stranách na rozehřátém másle. Po jeho vyjmutí dáme na máslo osmahnout drobně nakrájenou cibuli. Přilijeme k ní rozšlehaná vejce a mícháme až zhoustnou. Potom si připravíme v rozehřátém oleji chléb, potřeme jej hořčicí a položíme na něj lanšmít. Navrch dáme vejce.



TOASTY S PÁRKY

Veku, 200 g párků, 150 g strouhaného tvrdého sýra, 2 vejce, sůl, kari koření, kečup, olej.

Na kolečka nakrájené párky osmahneme na oleji a položíme na plátky veky. Nastrouhaný sýr smícháme s rozšlehanými vejci, přidáme kari koření a osolíme. Dáme na veku a zapékáme do růžova na grilu nebo v rozehřáté troubě. Před podáváním pokapeme kečupem.

TOASTY PO CIKÁNSKU

300 g šunky, bílá veka, 40 g oleje, 30 g žampiónů, sterilované okurky, rajčata, sůl.

Veku nakrájíme na plátky a opečeme na grilu. Na poloviční dávce tuku opečeme plátky šunky po obou stranách, a položíme na toasty. Na druhé polovině tuku podusíme na plátky nakrájené žampióny, nakrájená rajčata a okurky a osolíme. Směs klademe na šunku a podáváme.



VAŘÍME NA CHATĚ A V PŘÍRODĚ

CHATAŘSKÝ ROŽEŇ (grilovaný)

2 vuřty, 2 klobásy – vhodné jsou paprikované – asi 10 hlaviček zdravých hub, 50 g slaniny, 2 cibule, 3 rajčata, olej, pepř, sůl.

Vuřty a klobásy nakrájíme na silná kolečka a slaninu upravíme na tutéž velikost. Takto připravený materiál navlékáme střídavě s dalšími přísadami na rožeň.

Před grilováním potřeme olejem. Pepřem a solí dochucujeme až před podáváním.

KUŘE NA ROŽNI

Vykuchané, omyté a otřené kuře potřeme solí navrch i uvnitř. Dovnitř vložíme kousek másla. Upevníme na rožeň a za pomalého otáčení opékáme nad žhavým popelem (dřevěným uhlím). Občas potřeme tukem, můžeme postříkat pivem.

KUŘE V KOTLÍKU

1 kuře, 200 g cibule, 4 stroužky česneku, 90 g slaniny, 1 lžíce hladké mouky, sůl, pepř.

Do kotlíku nad ohněm dáme nejprve mírně rozškvařit nakrájenou slaninu. Potom přidáme na malé kousky rozřezané kuře, osolíme, opepříme, poprášíme moukou a opékáme. Cibuli nakrájenou na kolečka a česnek nařezaný na plátky vmícháme k masu a pomalu, asi 25 minut dusíme. Chvílemi mícháme a když je třeba, opatrně přiléváme vodu.

ŽIVÁNSKÁ

1 díl hovězího masa, 1 díl vepřového, cibule, česnek, sůl, pepř, slanina.

Maso nakrájíme na menší řízky, česnek rozetřeme se solí a vetřeme do řízků. Popepříme a ještě trochu posolíme. Jeden den necháme uležet, nejvhodnější je v kameninovém hrnci. Střídavě napichujeme na rožeň vepřové, slaninu, hovězí, cibuli. Opékáme zvolna nad dřevěným uhlím. Také je možno opékať zabalené do alobalu.

MILÁNSKE ŠPAGETY

Špagety (asi 3× nabudou), 1 konzerva hovězího masa ve vlastní šťávě, stroužek česneku, 5 lžic rajského protlaku, sůl, olej, 50 g tvrdého sýra na strouhání.

Uvařené špagety (vaří se asi 20 minut) slijeme. Obsah hovězí konzervy vyklopíme na misku a rozmačkáme jej. Přidáme česnek utřený se solí a rajský protlak. Po promíchání dáme na pánev s rozpáleným olejem a prohřejeme. Potom promícháme se scezenými špagetami a posypeme strouhaným sýrem.

LANŠMÍTOVÝ ROŽEŇ

1 lanšmítová konzerva, 3 cibule, 100 g slaniny, asi 100–150 g hlaviček hub (pevných), 60 g tvrdého sýra, olej.

Konzervu otevřeme na obou stranách, aby se dal lanšmít vytlačit. Lanšmít, slaninu, sýr a hlavičky hub nakrájíme na plátky, cibuli na kolečka. Střídavě napichujeme na jehlu a opékáme na pánvi s olejem nebo na grilu.

Přílohy. Vařené brambory, chléb.

VINNÉ KLOBÁSY OBALOVÁNÉ

500 g vinných klobás, 1 vejce, hladká mouka a strouhanka na obalování, tuk na smažení a na omaštění.

Vinnou klobásu zatočíme do kolečka a zpevníme párátkem. Můžeme ji také nařezat na kousky asi 10 cm dlouhé. Obalíme je v hladké mouce, rozšlehaném vajíčku a nakonec ve strouhance. Smažíme na rozpáleném tuku.

Přílohy. Vařené brambory, bramborová kaše, hranolky, bramborový salát.

VINNÉ KLOBÁSY PŘÍRODNÍ

500 g vinných klobás, tuk na smažení a na omaštění.

Příprava je jako u předpisu Vinné klobásy obalované, klobásy neobalujeme, pouze smažíme na tuku.

VINNÉ KLOBÁSY V MOUCE

500 g vinných klobás, hladká mouka, tuk na smažení a na omaštění.

Příprava je jako u předpisu Vinné klobsy obalované. Klobásy obalíme pouze v mouce a osmažíme.

ŠAŠLYK

Na 1 porci (jehlu) je třeba asi 150 g kvalitního skopového nebo vepřového masa, cibuli, olej na smažení, sůl, pepř.

Maso (nejlépe od obou druhů) naklepeme, osolíme a opepříme. Potom je nakrájíme na plátky. Na jehlu dáváme střídavě maso a kolečka syrové cibule. Potřeme olejem, dáme na rozehřátý olej na pánvi a orestujeme.

Přílohy. Vařené brambory, hranolky, chléb.



RŮZNÉ

MASOVÉ FONDUE

Původní recepty pocházejí ze Švýcarska, ale též ve Francii se maso upravuje tímto způsobem.
Výběr masa je důležitý, ale labužníci jistě vědí, že neméně podstatné jsou nejrůznější druhy omáček, často s tajuplnými názvy. Vzhledem k rychlé úpravě používáme masa tzv. minutková (svíčková, vepřová, telecí kýta, drůbeží nebo vepřová játra, kuřecí prsa, roštěnec). Jako příloha se podává chléb, chlebíčková veka, nebo topinky. Nesmí chybět samozřejmě zeleninový nebo ovocný salát a dobré víno.
Pro tento způsob pohoštění je nezbytné mít fondue soupravu, která má lihový regulovatelný hořák, nebo alespoň kotlík či dobrou pánev. Maso nakrájené na drobné kousky se napichuje na speciální dlouhé vidličky a vkládá do rozpáleného oleje v kotlíku. Zprudka se opeče a pak se namáčí v omáčkách, kterých by mělo být na stole několik druhů.

TAJEMSTVÍ HOSTITELKY

Jedna větší cibule, sůl, špetka cukru, ocet, vorchester, kečup, chilli, pepř.

Cibuli nastrouháme a smícháme s ostatními přísadami, směs zalijeme 1 dl vody a necháme asi 1/4 hodiny povařit.

PŘEKVAPENÍ Z VÝCHODU

Rajský protlak, jedna cibule, jedno větší jablko, ocet, tři stroužky česneku, cukr, sůl, půl lžičky mleté papriky, špetka skořice, tři hřebíčky.

Cibuli a jablko nastrouháme, smícháme s kečupem, přidáme asi 1/2 lžičky cukru, špetku soli, mletou papriku, skořici a hřebíček a necháme asi 1/4 hodiny povařit. Nakonec přimícháme namačkaný česnek a ocet dle chuti.

JOGURTOVÁ OMÁČKA

Jeden kelímek bílého jogurtu, jedna lžička hořčice, jedna lžíce másla, tři stroužky česneku, dvě feferonky, 1/2 lžičky kari koření, sůl.

Na másle zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, česnek a feferonky a přisypeme kari koření. Nakonec vmícháme jogurt a hořčici a dosladíme.

ŽAMPIONOVÁ OMÁČKA

100 g majolky, sterilovaná okurka, jedna cibule, 50 g žampionů, lžíce kečupu, pepř, sůl, máslo.

Žampiony podusíme na másle, osolíme opepříme, přidáme majolku nakrájenou strilovanou okurku, nadrobno nakrájenou cibuli a vmícháme lžíci kečupu.

HOŘČICOVÁ OMÁČKA

100 g plnotučné hořčice, šest stroužků česneku, 1/2 lžičky oleje, citrónová šťáva, špetka soli.

Česnek rozetřeme se solí, vmícháme do hořčice, zakápneme olejem, citronovou šťávou a osolíme.

KŘENOVÁ OMÁČKA

1/4 l zakysané smetany, tři vrchovaté lžíce nastrouhaného křenu, cukr, sůl a ocet.

Do zakysané smetany vmícháme cukr, sůl a dle chuti ocet, nakonec nastrouhaný křen.

Sortiment však můžeme rozšířit i prostým kečupem, hořčicí nebo tatarskou omáčkou.



UTOPENCI

Dávka na láhev o obsahu 4 litry.

2 kg točeného salámu nebo špekáčků, obyčejná hořčice, pálivá paprika, pepř, 10 cibulí.

Nálev. 1/2 l octa, 1/2 l vody, 2 polévkové lžíce Deka, 6 kuliček nového koření, celý pepř, 6 bobkových listů, špetku zázvoru a tymián.
Salám nakrájíme na kusy, špekáčky rozkrojíme podélně. Pak kusy nakrojíme, vložíme do nich na kolečka nakrájenou cibuli, potřeme hořčicí, posypeme trochu paprikou a pepřem. Do sklenice klademe střídavě vrstvy uzeniny a cibuli nakrájenou na kolečka.
Nálev vaříme půl hodiny, a vychládlý nalijeme do sklenice. Po týdnu můžeme mlsat.

PAMPELIŠKOVÝ MED

200 květů pampelišek, 1 1/2 l vody, 1 pomeranč, 1 citrón, 1000 g cukru.

200 květů pampelišek z čistého prostředí vypereme, přHijeme 1 1/2 l vařící vody, přidáme na kolečka nakrájený pomeranč s kouskem kůry a jeden citrón bez jader. Zvolna, asi hodinu vaříme a potom přelijeme přes husté síto. Do šťávy přidáme 1000 g cukru a opět zvolna vaříme až do hustoty sirupu.

POMAZÁNKY

VAJEČNÁ POMAZÁNKA

3 vejce, 70 g másla, 1 červená paprika, hořčice, sůl.

Vejce uvaříme natvrdo. Žloutky utřeme s máslem. Bílky a papriku drobně nasekáme a vše promícháme. Podle chuti přidáme hořčici a osolíme.



ŠUNKOVÁ POMAZÁNKA S KŘENEM

100 g šunky, 100 g másla, 2 lžíce strouhaného křenu, sůl.

Šunku jemně sekanou přidáme do napěněného másla. Přidáme křen, sůl a vše promísíme.

DROŽĎOVÁ POMAZÁNKA

120 g droždí, 30 g sádla, 1 cibule, 40 g strouhanky, mléko, sůl, pepř, pažitka, 3 vejce.

Na sádle osmažíme drobně nakrájenou cibuli, přidáme rozdrobené droždí a za stálého míchání smažíme do růžova. Do osmaženého droždí nasypeme prosátou strouhanku, zavaříme, zalijeme mlékem a dusíme tak dlouho, až je hmota částečně sypká. Přidáme sůl, pepř, nakrájenou pažitku a nakonec vejce. Smažíme za stálého míchání dokud se vejce nesrazí.

PAŠTIKOVÁ POMAZÁNKA

100 g játrové paštiky (lze i konzervy), 100 g másla, sůl, pepř. Máme-li paštikové koření, nedáváme pepř.

Když změklé máslo dobře rozetřeme, přidáváme za stálého míchání paštiku. Pomazánku osolíme a opepříme. Máme-li, použijeme paštikové koření.

SÝROVÁ POMAZÁNKA

80 g taveného sýra, 100 g másla, 5 lžic mléka, 30 g šunky, pažitka nebo petržel.

Tavený sýr utřeme s vlažným mlékem. Smícháme s drobně nasekanou šunkou a pažitkou nebo petrželí.

ROMADUROVÁ POMAZÁNKA

1 romandour, 150 g másla, 20 g cibule, 1/2 stroužku česneku, 1–2 kyselé okurky.

Máslo a romandour jemně utřeme a přidáme drobně nakrájenou cibulku, nakrájené okurky a utřený česnek.

TVAROHOVÁ POMAZÁNKA S ČESNEKEM

300 g měkkého tvarohu, 6 stroužků česneku, sladká paprika, tlučený kmín.

Měkký tvaroh jemně rozetřeme. Česnek utřeme a smícháme jej s tvarohem, paprikou a kmínem.

UZENÁČOVÁ POMAZÁNKA

1 uzenáč, 100 g másla, 1 cibule, 1 lžíce hořčice.

Uzenáče pečlivě vykostíme, maso posekáme. Utřeme máslo a cibuli drobně pokrájíme. Potom vše dobře promísíme.

POMAZÁNKA Z OLEJOVEK

Krabička olejovek nebo Sajry, Socry, 150 g měkkého tvarohu (nebo dvě žervé), 3 vejce vařená natvrdo, 2 sladkokyselé okurky, sůl, citrón.

Do misky vyklopíme olejovky i s olejem. Rozmícháme tvaroh, vejce a okurky drobně nakrájíme. Přidáme vše do misky, vymačkáme šťávu z citrónu i s dužinou, osolíme a řádně promícháme.

SARDELOVÁ POMAZÁNKA

1 lžíce sardelové pasty, 100 g másla, 1 lžíce hořčice, menší cibule, 1 sladkokyselá okurka, pepř, petrželka.

Sardelovou pastu rozmícháme s hořčicí a potom s máslem. Přidáme jemně nasekanou cibulku, okurku, pepř a nasekanou petržel a důkladně promícháme.

SALÁMOVÁ POMAZÁNKA

150 g měkkého salámu, 100 g másla, 1 tavený sýr, česnek, sůl.

Sýr a rozměklé máslo rozetřeme. Salám nakrájíme co nejdrobněji, česnek rozetřeme se solí a vše znovu rozetřeme.

SLADKÁ JÍDLA

ŠLEHANÉ OMELETY

1/2 l mléka, 150 g hladké mouky, 100 g cukru, 5 vajec, olej, moučkový cukr na sypání, skořice.

Žloutky v mléce rozšleháme, z bílku ušleháme sníh. Do žloutku přidáme mouku, cukr a opět šleháme. Pak vmícháme tuhý sníh a vše zamícháme. Pečeme na rozehřáté pánvi potřené olejem. Hotové omelety sypeme moučkovým cukrem se skořicí.

PALAČINKY

1/4 l mléka, 100 g polohrubé mouky, 1 vejce, 80 g práškového cukru, špetka soli, tuk na smažení.

Do studeného mléka vmícháme vejce, sůl, cukr. Prosejeme mouku a za neustálého šlehání ji vsypeme do mléka. Řídké těsto lijeme naběračkou na pánev s rozpáleným tukem a prudce pečeme po obou stranách. Podáváme s různým rozmačkaným ovocem, šlehačkou, strouhanou čokoládou, sekanými mandlemi, strouhanými ořechy.

NUDLE S OŘECHY

500 g širokých nudlí, špetka soli, 80 g jader z vlašských ořechů, 80 g moučkového cukru, 80 g másla.

Nudle uvaříme v osolené vodě do měkka, propláchneme, necháme okapat. Při podávání sypeme nudle strouhanými jádry ořechů, cukrem a omastíme rozpuštěným máslem.

KRUPICOVÁ KAŠE

1/2 l mléka, 50 g krupice, špetka soli, 40 g másla, 50 g cukru, na posypání kakao, perník nebo skořice.

Do mléka dáme sůl s kouskem másla a dáme vařit. Až se mléko začne vařit, sypeme do něho za stálého míchání krupici. Vaříme na mírném ohni asi 15 minut. Na talíři posypeme kakaem nebo perníkem, skořicí a cukrem. Pokrájíme na ni kousky másla. Také lze na kaši dát ovocný kompot, nebo ji polít ovocným sirupem.

RÝŽOVÁ KAŠE

200 g rýže, 1 1/4 l mléka, špetka soli, 40 g margarínu, 125 g moučkového cukru, mletá skořice, 80 g másla.

Propláchnutou rýži nasypeme do vařícího mléka, osolíme, dáme tuk a bez míchání zavaříme a udusíme na kaši. Hotovou kaši přisladíme a promícháme. Při podávání porce posypeme směsí moučkového cukru a skořice a přeléváme rozpuštěným máslem.

TRHANEC

Potřebný materiál a příprava viz „PALAČINKY".

Hotové palačinky roztrháme na talíři vidličkami na kousky. Zalijeme jogurtem a ovocnou šťávou.



KAŠE Z OVESNÝCH VLOČEK

60 g ovesných vloček, 1/2 l mléka, 15 g cukru, 6 g másla.

Nasucho opražené vločky zalijeme mlékem a vaříme do zhoustnutí, přičemž stále mícháme. Hotovou kaši osladíme a pokrájíme na ni čerstvé máslo. Můžeme ji také polít ovocnou šťávou nebo posypat kakaem či obložit ovocným kompotem.

POVIDLOVÉ TAŠTIČKY

650 g brambor, sůl, 1 vejce, 60 g krupice, 200 g hrubé mouky, povidla, 80 g strouhanky, 80 g moučkového cukru, 120 g másla.

Oloupané, ve slupce uvařené brambory necháme vychladnout. Potom je jemně nastrouháme, přidáme sůl, vejce, krupici, prosátou mouku a vypracujeme těsto. Těsto vyválíme na 3–4 mm tenký plát a vykrajujeme kolečka asi 6 cm v průměru. Do středu dáme povidla která jsme rozmíchali s vodou, kolečka přeložíme a kraje stiskneme, aby náplň nevytékala. Taštičky vaříme v osolené vodě. Zamícháme, aby se nepřichytily. Uvařené taštičky prosypeme osmahnutou prosátou strouhankou. Při podávání posypeme porce cukrem a přeléváme rozpuštěným máslem.



STUDENÉ MOUČNÍKY A OVOCNÉ NÁPOJE

OVOCNÝ POHÁR

1/8 l mléka, 1 jablko, 1 banán, mražený krém (zmrzlina), šlehačka, citrónová šťáva.

Jablko a banán pokrájíme a spolu s mlékem a citrónovou šťávou v mixéru umixujeme. Krém nalijeme do pohárů, přidáme mražený krém a ozdobíme šlehačkou.

Druhy ovoce a jejich množství používejte podle vlastní úvahy.

POLÁRKOVÝ POHÁR

Polárkový dort (polárkový sníh), 250 g ovocného kompotu (míchaného), 1/4 l šlehačky, 30 g jader z vlašských ořechů.

Do pohárů dáváme střídavě vrstvy kompotu, polárky, šlehačky. Končíme šlehačkou, kterou ozdobíme ořechovými jádry.

JOGURT S OVOCEM

2 jogurty, 500 g čerstvého ovoce nebo kompotu (jahody, meruňky, broskve, pomeranče), cukr.

Očištěné ovoce nakrájíme na malé kousky, promícháme s cukrem a rozkvedlaným jogurtem.

Podáváme vychlazené.

TVAROH MIXOVANÝ S OVOCEM

200 g tvarohu, 200 g ovoce čerstvého nebo z kompotu (jahody, borůvky, mandarinky, maliny), cukr.

Měkký tvaroh rozdrobíme do mixéru, přidáme část ovoce (3/4) a cukr. Po ušlehání dáme do misek a navrch ozdobíme zbytkem ovoce a pocukrujeme.

PIŠKOTY S OVOCEM

1 sáček kulatých dětských piškotů, 1/2 l jahod, borůvek nebo malin, 1/2 plechovky kondenzovaného slazeného mléka.

Ovoce v míse rozmačkáme a smícháme s kondenzovaným mlékem. Do kompotových misek naklademe vrstvu piškotů, přelijeme ovocem a postup opakujeme.

Necháme uležet v lednici.

PLNĚNÁ JABLKA V ALOBALU

Jablka. Stejný díl džemu, na drobno rozlámaných piškotů a drobně nasekaných ořechových jader.

Z jablek vykrojíme jádřince a naplníme je nádivkou, kterou jsme připravili z džemu, piškotů a ořechů. Pocukrujeme a zabalíme do vymaštěného alobalu. Zapékáme ve vyhřáté troubě asi 30 minut.

OVOCNÉ NÁPOJE

MALINOVÝ KOKTAJL

100 g malin nebo 2 dl malinové štávy, 0,3 l mléka nebo smetany, 2 lžičky citrónové šťávy, kostky ledu, cukr.

Šejkr vychladíme ledem a po několika vteřinách odlijeme roztálou vodu a ke zbytku ledu přidáme maliny a citrónovou šťávu, mléko nebo smetanu. Šejkr krátce protřepáme a koktajl ihned podáváme.

BROSKVOVÝ FLIP

1 broskev, 1 žloutek, 0,3 l mléka, 1 lžíce cukru, 2–3 kostky ledu.

Do mixovací nádoby dáme led, potom přidáme vychlazené mléko, cukr, rozkrájenou broskev a žloutek. Mixujeme asi 1 minutu.

Podáváme ve větších sklenicích, na povrch nápoje nastrouháme trochu ořechových jader. Podáváme ihned po rozmixování.



OVOCNÝ KOKTAJL

250 g jednoho druhu ovoce, např. jahod, banánů, malin, borůvek, 0,8 l mléka (možno i smetany, nebo půl dávky mléka a půl smetany), 100 g práškového cukru, polárka nebo zmrzlina.

Do mixéru nalijeme mléko a přidáme ostatní příměsi. Použijeme-li kusové ovoce, před vložením do mixéru je pokrájíme.


Bohemia Sekt
DEMI SEC

NÁPOJE ALKOHOLICKÉ

VÍNO

Bílá vína mají mít teplotu 9–11 °C
Bílá šumivá vína mají mít teplotu 4–6 °C

Červená vína mají mít teplotu 16–18 °C
Červená šumivá vína mají mít teplotu 6–8 °C

Aperitiv má mít teplotu 13–14 °C

KOKTEJLY

Připravujeme je v mixéru nebo v šejkru. Když do stejného koktejlu přidáme různé příměsi (vejce, med), je to tzv. FLIP. Jedna porce je asi 0,1 l.

APERITIVY

Podávají se krátce před jídlem, neboť podporují trávení. Pro pány se používají silnější lihoviny a trochu vína, pro dámy je poměr opačný. Připravujeme je v barové míchací sklenici.

LONG-DRINKY

Připravují se ve sklenici, ve které se také podávají. Je to směs alkoholu, vína, ovocných šťáv, minerálky nebo limonády, sodovky nebo mléka. Chladí se ledem. Nejvhodnější základ je alkohol s neutrální chutí – např. vodka nebo whisky.

BOWLE

Bowle je nápoj z vína s příměsí likéru a ovoce. Podává se vychlazený ve velké skleněné míse a nalévá do skleniček nebo šálků.

BOWLE Z ČERVENÉHO VÍNA

Ve vodě rozpustíme 250 g cukru, přidáme šťávu z 1 citrónu a 2 pomerančů, 1 l červeného vína, 1/8 l koňaku a promícháme.

ČAJOVÝ PUNČ S RUMEM

1 l horkého čaje, šťáva ze 2 citrónů, 5 lžic cukru, 1/4 l rumu.

Povaříme a podáváme horké.

ALEX KOKTEJL

1 kalíšek koňaku, 1 kalíšek kakaového likéru, 1 kalíšek šlehačky.

Důkladně se promíchá a podává s ledem.

OLYMPIA KOKTEJL

1 kalíšek whisky, 1 kalíšek curakao, 1 kalíšek pomerančové šťávy.

Umixujeme a podáváme s ledem.

RUM – FLIP

3 kalíšky rumu, 1 vejce, 1 kalíšek citrónové šťávy, 1 lžička sirupu, plátek citrónu.

Smícháme a podáváme s ledem.

KOŇAK – FLIP

3 kalíšky koňaku, 1 vejce, 1 kalíšek pomerančové šťávy, 1 lžička sirupu.

Smícháme a podáváme s ledem.

KÁVOVÝ FLIP

1 kalíšek kávového likéru, 1/2 vejce, 1 kalíšek kávového vývaru, 1/2 kalíšku sirupu, 1 kalíšek šlehačky, skořice.

Příměsi se smíchají až do úplné pěnivosti. Po rozlití do skleniček se posype skořicí nebo kávovým práškem.

BAHAMY KOKTEJL

1/2 l mléka, 2 banány, 5 cl vaječného koňaku, 1 vejce.

Banán pokrájíme a spolu s mlékem a vejcem mixujeme asi minutu. Ke konci přilejeme vaječný koňak.

MELOUNOVÝ KOKTEJL

500 g melounu, 150 g cukru, 1/10 l alkoholu.

Dužinu pokrájíme na kostky a nasypeme do sklenice. Prosypeme cukrem a dáme chladit. Při podávání přilejeme alkohol, promícháme a plníme do skleniček se lžičkou.

VAJEČNÝ PUNČ (4 porce)

1 litr čaje, kůra z 1 citrónu, vanilka, 8 žloutků, 200 g cukru, 8 dl rumu.

Uvaříme čaj s kouskem vanilky a citrónovou kůrou, scedíme a necháme vychladnout. Utřeme vaječné žloutky s cukrem do pěny, smícháme je s čajem a dáme na mírný oheň. Mícháme tak dlouho, až získáme ne příliš hustý vaječný krém. Krém sejmeme s ohně a šleháme ještě 10–15 minut. Do krému přilejeme rum nebo jiný dobrý likér. Podáváme horký.

HOŘÍCÍ PUNČ

1/2 l vody, 1/3 l vody, 2 lžičky čaje, 150 g cukru, 1 citrón.

Čaj spaříme vařící vodou a slijeme. Přidáme šťávu z citrónu, cukr, a rozdělíme do připravených šálků nebo sklenic. Citrón nakrájíme na kolečka a dáme po jednom do každého šálku nebo sklenice. Polijeme jej rumem a zapálíme. Ihned podáváme. Hořící rum uhasíme ponořením citrónu do čaje.



KUCHAŘKA PRO ZAMĚSTNANÉHO MUŽE

JIŘÍ JANOUŠEK
JAN VLASÁK

Námět na vydání, návrh obálky
a grafická úprava Jiří Janoušek
Fotografie Ing. Jan Vlasák
Vydalo nakladatelství AURUM
v roce 1990
1. vydání – Náklad 45 000 výtisků
Vytiskly Tlačiarne SNP, š. p., Martin

Kčs 37,–

ISBN 80-85294-00-1



ISBN 80-85294-00-1

Kčs 37,-